



ESPINALER

— DESDE 1896 —



CATÀLEG DE PRODUCTE



ESPINALER

Espinaler és una empresa amb més de 125 anys d'història especialitzada en la selecció, manipulació, envasat i distribució d'aperitius i conserves d'alta qualitat. La marca inclou més de 300 referències, entre les quals trobem conserves de peix i marisc, conserves vegetals, xips, olives, llegums, vermut, cava, sangria i el producte estrella: La Salsa Espinaler original, elaborada a partir d'una recepta tradicional del 1950, el millor acompanyant per a les conserves de marisc, patates i olives.



ORIGEN DELS NOSTRES PRODUCTES



Cada temporada seleccionem els nostres productes en el seu lloc d'origen, amb el compromís de mantenir la millor qualitat.



La família Tapias, fundadors d'Espinaler, monitoritza la cadena de valor de tots els nostres productes. Aquest procés comença al lloc d'origen, on el marisc es recolecta. Continua fins que es cuina i s'empaca dins la llauna. El producte final s'envia a la seu d'Espinaler, a Vilassar de Mar (Barcelona), on Espinaler ho distribueix als mercats nacional i internacional.



GAMMES DE PRODUCTE



ESPINALER PREMIUM

6

- Conserves de peix i marisc
- Conserves vegetals i llegums
- Vinagres i vinagretes
- Capritxos

ESPINALER CLASSIC

20

- Conserves de peix i marisc
- Conserves vegetals i llegums

APERITIUS ESPINALER

33

- Salsa Espinaler *La Original*
- Salses
- Xips
- Olives
- Confitats

BEGUDES

46

GAMMA ECO

50

PATES DEL MAR

52

PACKS ESPINALER

54

PEPUS

56

- Conserves de peix i marisc
- Conserves vegetals i llegums



ESPINALER

Premium

Probablement, una de les millors seleccions de peix i marisc en conserva del món. Les conserves Espinaler Premium venen de les Ries Gallegues i els millors caladors de l'Atlàntic. Curosament seleccionades ja sigui pel seu origen, les seves característiques organolèptiques o per la seva magnífica qualitat. Empacat a mà, fet pels paladars més exquisits.



ESPINALER PREMIUM CONSERVES DE PEIX I MARISC




VENTRESCA DE BONÍTOL EN OLÍ D'OLIVA

El nostre bonítol del nord es selecciona entre els millors bancs del Mar Cantàbric a l'època més òptima (de juny a octubre). La ventresca és la part més sucosa i tendre del bonítol, rep el seu nom per estar situada a la part més propera al cap, a la zona del "ventre". Gràcies a la seva alta proporció en greixos, major que la dels lloms, gaudim de l'exquisit sabor de les seves suaus làmines banyades en oli d'oliva.

Cod. **220533** Unitats/Capsa: **12** 

CALAMARSONS EN OLÍ D'OLIVA

Els calamarsets Premium Espinaler són calamars de mida petita que es caracteritzen per la seva carn suau i tendre. Farcits amb les seves pròpies potes i conservats en oli d'oliva, els calamarsets són un aliment ideal pels aperitius més gourmet, o un excel·lent ingredient per arrossos, verdures i saltats.



Cod. **229082** Peces: **6/8** Unitats/Capsa: **12** 
Cod. **229300** Peces: **10/12** Unitats/Capsa: **12**



CLOÏSSA BLANCA

La cloïssa blanca gallega es considera la reina dels mariscos. A diferència del que passa amb altres conserves de marisc, la cloïssa blanca millora amb el pas del temps, gràcies a la fusió de la seva carn i els seus olis naturals. Es recullen en el seu moment òptim (finals de tardor, principis d'hivern) a les ries de Galícia.



Cod. **202298** Peces: **6/8** Unitats/Capsa: **12** 
Cod. **202299** Peces: **8/10** Unitats/Capsa: **12**
Cod. **202300** Peces: **10/12** Unitats/Capsa: **12**
Cod. **202297** Peces: **14/16** Unitats/Capsa: **12**
Cod. **202301** Peces: **18/20** Unitats/Capsa: **12**
Cod. **202074** Peces: **40** Unitats/Capsa: **12** 



NAVALLES DE L'ILLA DE SÁLVORA

Les navalles premium es capturen a les aigües de l'illa de Sálvora, al delta de la ria d'Arousa. Gràcies al seu incomparable origen, són mundialment reconegudes com les millors navalles per la fusió inigualable de la tendresa de la seva carn i el profund i delicat gust de mar dels seus olis naturals propis de la navalla, que apareixen de manera natural durant la seva conservació.

Cod. 244023	Peces: 3/5	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 244015	Peces: 5/7	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 244220	Peces: 14/16	Unitats/Capsa: 12	

ESCOPINYES ENVASADES A MÀ

Les escopinyes Premium es recullen a les platges de les Ries Gallegues. Després d'un delicat procés de depuració en el que es seleccionen els millors exemplars, s'envasen a mà per convertir-se en una de les conserves de marisc més valorades.

Cod. 226147	Peces: 25/30	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 226148	Peces: 30/35	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 226107	Peces: 30/40	Unitats/Capsa: 12	



MUSCLOS EN ESCABETX

Els musclos Premium es seleccionen curosament per la seva mida i carnositat, es cuinen en oli d'oliva i es conserven en un seu escabtx de primera qualitat que emfatitza el seu excel·lent sabor. Finalment, s'empaqueten a mà per conservar tot el seu sabor.

Cod. 241374	Peces: 4/6	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 241375	Peces: 6/8	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 241165	Peces: 12/16	Unitats/Capsa: 12	



SARDINETES EN OLÍ D'OLIVA

Les sardinetes Premium es seleccionen entre les millors partides de cada campanya, a principis de tardor. Aquest peix blau, un dels més reconeguts, es caracteritza per la seva suau textura i el seu alt valor nutricional. Es conserven en oli d'oliva per potenciar el seu gust natural.

Cod. 262177	Peces: 20/25	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 262011	Peces: 30/40	Unitats/Capsa: 12	

SARDINETES "XEITO" AMB OLÍ D'OLIVA

Les sardines i sardinetes "Xeito" Espinaler es pesquen segons aquest mètode tradicional i artesanal galleg, un sistema que garanteix la supervivència dels bancs de peixos així com la qualitat de les sardinetes. Les nostres sardines i sardinetes "Xeito" es seleccionen curosament per la seva mida, s'empaquen a mà i es conserven en oli d'oliva.

Cod. 262212	Peces: 8/10	Unitats/Capsa: 12	



SARDINES "XEITO" AMB OLÍ D'OLIVA

Cod. 262223	Peces: 3/5	Unitats/Capsa: 12	
Cod. 262212	Peces: 8/10	Unitats/Capsa: 12	



ESPINALER PREMIUM

CONSERVES DE PEIX I MARISC



“ZAMBURIÑAS” AMB SALSA GALLEGA

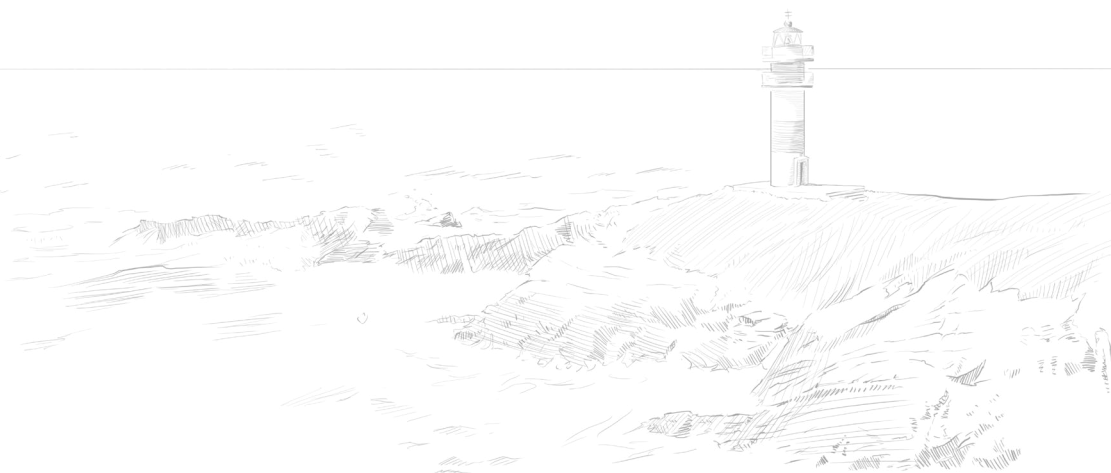
La “Zamburiña” o Petxina Variada Premium és un mol·lusc que es troba principalment a les costes gallegues, molt semblant a la tradicional vieira però de menor mida, amb la closca ovalada i fosca, i de carn suau i blanca. Es seleccionen de forma artesanal i es presenten amb salsa gallega (amb tomàquet, ceba i vi blanc).

Cod. 287100 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 12



“ZAMBURIÑAS” AL NATURAL

Cod. 287177 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 12



ESPINALER
— DESDE 1894 —





APRÈN A FER-HO A
CASA AMB LES NOSTRES
VIDEO RECEPTES!



MONGETES DEL GANXET

La mongeta de Ganxet, cultivada a Catalunya, és coneguda per la seva cremositat i delicat gust. La baixa percepció de la seva pell fa que el contacte amb el paladar sigui molt suau, de gust sucós i delicat.

Cod. 288230 Pes net: 380g Unitats/Capsa: 12



LLENTIES BELUGA

La llentia beluga, també coneguda com a llentia caviar, és la varietat de llentia amb un nivell més alt de proteïna. De color fosc, tendres i suaus, les lleties caviar Espinaler són el millor acompanyant per les teves amanides gourmet.

Cod. 288235 Pes net: 375g Unitats/Capsa: 12



CIGRONS DE PAGÈS EXTRA

Els cigrons de pagès Espinaler són de la varietat "pedrosillano", de mida petita, d'intens sabor i textura delicada, com sempre, amb la qualitat i tradició d'Espinaler des de 1896.

Cod. 288232 Pes net: 350g Unitats/Capsa: 12



CORS DE CARXOFA EXTRA

El cor de la carxofa n'és la part més apreciada, saborosa i sucosa de la carxofa, i són ideals per amanides fresques. Mariden a la perfecció amb les anxoves Espinaler, i són un perfecte fons de rebost per a poder gaudir d'aquest aliment durant tot l'any.

Cod. 288041 Peces: 12/14 Unitats/Capsa: 12

Cod. 288150 Peces: 16/20 Unitats/Capsa: 12



La importància de L'ORIGEN

L'origen dels nostres productes és molt important per Espinaler. Quan parlem de pebrots del piquillo i d'espàrrecs, sens dubte, parlem de denominació d'origen Navarra (DO).

El clima característic de la Comunitat Foral de Navarra proporciona elements essencials per cultivar productes d'alta qualitat i excel·lent sabor.



PEBROT DEL PIQUILLO DE LODOSA

Pebrot del piquillo Espinaler amb denominació d'origen de Lodosa (Navarra). D'excel·lent sabor gràcies al rostit amb fusta de faig i el pelat artesanal. Disponible sencer o en tires.

Cod. 253149 Mida: sencers (6/10 p.) Unitats/Capsa: 12
Cod. 253021 Mida: tires Unitats/Capsa: 12



ESPÀRRECS DE NAVARRA

Espàrrecs blancs de categoria extra pel seu autèntic sabor, garantia de qualitat. Perfecta harmonia entre aroma, textura i sabor gràcies al seu origen amb DOP.

Cod. 232028 Peces: 230 g (yemas) Unitats/Capsa: 12

Cod. 232031 Peces: 330 g (6/9 p.) Unitats/Capsa: 12



ELS NOSTRES CERTIFICATS DE DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Certificat de Denominació d'Origen "Piquillo de Lodosa"



Certificat d'Indicació Geogràfica Protegida Espàrrec de Navarra



Denominació d'Origen Protegida



ESCANEA EL CODI QR
PER VEURE LA VIDEO RECEPTA!



NOVES XIPS VEGETALS

BIO



DELICIOSES, CRUIXENTS I EN EL SEU PUNT JUST DE SAL MARINA

ESPINALER PREMIUM
VINAGRES I VINAGRETES

VINAGRES I VINAGRETES

Premium



El **Vinagre Balsàmic Gran Coupage Espinaler** és únic al món dels balsàmics. Obtingut a partir de la selecció dels millors vinagres, amb most de raïm blanc d'alta qualitat i caramel que li aporta una alta densitat i un color negre intens.

El **Vinagre Gran Reserva Espinaler** és un vinagre de sabor intens amb records de vi madur. Envellit en roure vell, destaca pel seu color caoba i la seva olor de fruita madura, xocolata i cirera. La nostra **Vinagreta**, essència de tota amanida, és un condiment que dona valor a molts ingredients i guarneix plats amb innumerables varietats de sabor.

Composició de la nostra Vinagreta:
70% AOVE Priordei i 30% Salsa Espinaler

FORMATS

VINAGRE BALSÀMIC GRAN COUPAGE	Cod. 3025023
VINAGRE GRAN RESERVA	Cod. 3025022
VINAGRETA CLÀSSICA	Cod. 3023397

Pes net: 250 ml

Unitats/Capsa: 12





Nova
RATAFÍA
ESPINALER

Elaboració Tradicional

AMETLLES MARCONA TRUFADES

L'ametlla Marcona amb tòfona negra Espinaler és un snack gourmet elaborat amb ametlles Premium de primera qualitat, oli d'oliva Verge Extra i tòfona d'estiu deshidratada.

Ideals per acompanyar els aperitius més sofisticats.

Cod. 3024311 Pes: 90 g Unitats/Capsa: 30

Cod. 3024330 Pes: 150 g Unitats/Capsa: 20



PECADOS DE XOCOLATA

Els pecats de xocolata Espinaler són una irresistible combinació d'ametlla Marcona banyada amb xocolata blanca i praliné d'avellana amb cacau en pols espolvorejat. Un petit plaer de sobretaula.

Cod. 299114 Pes: 90 g Unitats/Capsa: 12



ESPINALER CLÀSSIC

La nostra línia clàssica, també coneguda com a “gourmet”, consta de productes d’alta qualitat curosament seleccionats a Galícia per la família Tapias. Amb més de 125 anys d’experiència al mercat, són capaços d’aplicar el seu coneixement en cada pas del procés de producció. Una línia feta per a clients gourmet que saben com gaudir de l’art de l’aperitiu amb la **#EXPERIENCIAESPINALER!**

ESPINALER CLÀSSIC CONSERVES DE PEIX I MARISC

MUSCLOS EN ESCABETX

Els nostres musclos procedeixen de les millors batees. Una vegada seleccionats i cuinats, es banyen en un suau escabetx per gaudir de l’equilibri del sabor d’aquest fruit únic del mar.

Cod. 241130	Peces: 6/8	Unitats/Capsa: 25
Cod. 241395	Peces: 7/10	Unitats/Capsa: 25
Cod. 241373	Peces: 10/12	Unitats/Capsa: 25
Cod. 241377	Peces: 14/16	Unitats/Capsa: 25
Cod. 241379	Peces: 20/30	Unitats/Capsa: 25
Cod. 241084	Peces: 30	Unitats/Capsa: 24



MUSCLOS EN ESCABETX PICANT

Cod. 241388 Unitats/Capsa: 25



MUSCLOS AL NATURAL

Cod. 241031 Unitats/Capsa: 25



MUSCLOS AMB SALSA VIEIRA

Cod. 241391 Unitats/Capsa: 25



MUSCLOS AMB SALSA BRAVA

Cod. 3025087 Unitats/Capsa: 25



MUSCLOS A LA VINAGRETA

Cod. 3025086 Unitats/Capsa: 25





CLOÏSSES AL NATURAL

Les cloïsses Espinaler procedeixen de les millors platges i costes atlàntiques. És una de les conserves de marisc més ben valorada gràcies a la seva textura i al gust de la seva carn. Conservades en el seu propi suc per preservar l'autèntica frescor i el gust de mar.

Cod. 205100 Unitats/Capsa: 25 

CLOÏSSES BLANQUES

La cloïssa blanca és considerada la joia de la corona en el món de les conserves. La seva carn ferma i gustosa en combinació amb el líquid de cobertura natural produeixen una explosió de sabor ideal per a tota classe de receptes així com els millors aperitius gourmet.

Cod. 202070 Peces: 14/16 Unitats/Capsa: 25

Cod. 202069 Peces: 18/20 Unitats/Capsa: 25

Cod. 202304 Peces: 25/30 Unitats/Capsa: 25



CLOÏSSES EXTRA AL NATURAL

Les cloïsses extra són molt apreciades gràcies a la textura i sabor de la carn de la cloïssa. Conservades en el seu propi suc, transporten l'autèntica frescor i gust de mar a les conserves de marisc al natural.

Cod. 205092 Unitats/Capsa: 25 

ESCOPINYES AL NATURAL

El gust de mar en cada mos! Les escopinyes Espinaler Clàssic conserven el seu autèntic sabor de mar gràcies al seu procés de depuració en aigua de mar. Seleccions curosament atenent al seu origen, calibre i sabor.

Cod. 226269 Peces: 20/25 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226049 Peces: 25/35 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226066 Peces: 35/45 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226081 Peces: 45/55 Unitats/Capsa: 25


Cod. 226082 Peces: 55/65 Unitats/Capsa: 25

Cod. 226089 Peces: 65/85 Unitats/Capsa: 25



“ZAMBURIÑAS” AMB SALSA GALLEGA

Les “zamburiñas” Espinaler provenen d'aigües de l'Atlàntic. Ofereixen un intens gust de mar, amb una carn blanca, consistent i uniforme. Banyades en salsa gallega, ofereixen un contrapunt tradicional i equilibrat de tomàquet, ceba i vi blanc.

Cod. 290471 Peces: 10/12 Unitats/Capsa: 25  

NAVALLES AL NATURAL

Les navalles Espinaler procedeixen de sorres poc profundes i banyades per àmplies mareas. Els mateixos olis de la navalla que apareixen a la llauna són un regal de la naturalesa. No els malgastis! Recomanem beure'ls directament de la llauna o com a ingredient insuperable de sofregits.

Cod. 244199 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25

Cod. 244020 Peces: in cuts Unitats/Capsa: 25

Cod. 244200 Peces: 5/8 Unitats/Capsa: 25



“LANGOSTILLO”

Els “langostillos” Espinaler Clàssic, també coneguts com a “corrucos”, són un familiar llunyà de l'escopinya, de mida més gran. Es tracta d'un marisc exquisit, típic de les costes del sud d'Espanya. Aquesta deliciosa conserva es presenta al natural, en el seu propi suc.

Cod. 235050 Unitats/Capsa: 25 

“ALMEJÓN”

“L'almejón”, també conegut com a ametlla de mar, és un mol-lusc molt abundant en les costes atlàntiques. Es caracteritza per una closca de gran mida. Aquest marisc ens proporciona un sabor més aviat dolç, una carn ferma i tendre.

Cod. 3021354 Unitats/Capsa: 25 





CAVIAR DE GAROTA

Els ous d'eriqó de mar, també coneguts com a "caviar de garotes", són considerats com un autèntic luxe del mar al Japó, França i Espanya. Es presenten al natural i en el seu propi suc, així el seu profund gust de mar és perceptible en cada tast.

Cod. 302278 Unitats/Capsa: 25



POP AMB SALSA GALLEGA

Conserva gourmet elaborada a base del millor pop, banyat en salsa gallega elaborada per ingredients de primera qualitat, màgia per als sentits!

Cod. 290407 Unitats/Capsa: 25



CALAMARONS EN OLI D'OLIVA

Els nostres calamarons són petits calamars que es farceixen amb els seus propis tentacles, seguint un procés d'elaboració manual i delicat. Envasats amb oli d'oliva, són un ingredient ideal per combinar amb arròs, patates o verdures.

Cod. 299295 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25



Cod. 229299 Peces: 5/8 Unitats/Capsa: 25

CALAMARONS AMB OLI D'OLIVA PICANT

A la qualitat i sabor dels nostres calamarons farcits se'ls suma el toc especial d'all i bitxo que ens regala una variant especialment valorada pels gourmands més cultivats: Els calamarons Espinaler Clàssic amb oli d'oliva picant.

Cod. 3021784 Unitats/Capsa: 25



POP AMB OLI D'OLIVA

El pop Espinaler és seleccionat, cuït i trossejat delicadament per aconseguir una textura perfecta. Presentat en rodanxes i envasat en oli d'oliva que enriqueix el seu característic sabor.

Cod. 290392 Unitats/Capsa: 25



CALAMARONS AMB OLI VEGETAL

Els nostres calamarons farcits Espinaler Clàssic són especialment valorats pels gourmands més experts. Ideals per a gaudir com a aperitiu o per a combinar-los com a superb ingredient en plats d'arròs o peix.

Cod. 229008 Unitats/Capsa: 24



RODANXES DE POP

Gaudeix d'aquestes excel·lents rodanxes de pop farcides de les seves pròpies potes, finament picades i banyades en oli vegetal. Un aliment ideal per ser consumit com a tapa en aperitius o com a ingredient d'exquisides receptes culinàries.

Cod. 259230 Unitats/Capsa: 25



CALAMARONS EN LA SEVA TINTA

Calamarons farcits amb els seus propis tentacles mitjançant un delicat i artesanal procés d'elaboració. Banyats en la seva pròpia tinta, són un mos tendre que sorprèn pel seu sabor i textura.

Cod. 229302 Unitats/Capsa: 25



TONYINA CLARA O BONÍTOL?

Quina és la diferència?

El **Bonítol del Nord** (*Thunnus alalunga*), és una raça de tonyina molt apreciada. La tonyina blanca de millor qualitat procedeix de l'oceà Atlàntic, en aigües entre les illes Azores i el mar Cantàbric, i el mar Mediterrani. La seva carn és blanca, d'un sabor immillorable i amb un alt contingut en proteïnes. Per aquestes raons, el bonítol és un dels peixos més ben valorats a la dieta mediterrània.

La **Tonyina clara** (*Thunnus albacares*) és la varietat de tonyina més comuna. Procedeix d'aigües obertes als mars tropicals i subtropicals de tot el món. És més gran que el bonítol i la seva carn sol ser d'un color més vermellós, no tan blanca com la del bonítol. La tonyina clara és un dels mariscs més utilitzats a la gastronomia de tot el món, molt valorada per la seva versatilitat culinària.

Les dues parts més emprades de totes dues tonyines són els **lloms** i la **ventresca**. Per un costat, el llom és la part més ampla del peix, per tant, la més utilitzada. El llom té un baix contingut en greixos, i per això el seu gust és més suau i és la part més utilitzada en dietes saludables. En canvi, la panxa té una major proporció de greixos saludables, el que fa que tingui un gust més intens i una textura que pràcticament es desfà a la boca. És la peça més apreciada pel seu reconegut sabor i textura. Marida perfectament amb amanides, verdures, entrepans o pastes.



VENTRESCA DE TONYINA CLARA AMB OLIVIA

Cod. 223604 Unitats/Capsa: 25 

VENTRESCA DE TONYINA CLARA AMB OLIVIA VEGETAL

Cod. 223006 Unitats/Capsa: 25 



TONYINA CLARA AMB OLIVIA VEGETAL

Cod. 223605 Unitats/Capsa: 25  



BONÍTOL DEL NORD AMB OLIVIA

Cod. 220030 Unitats/Capsa: 25  



BONÍTOL DEL NORD AMB ESCABETX

Cod. 220032 Unitats/Capsa: 25  

VENTRESCA DE BONÍTOL AMB OLIVIA

Cod. 220109 Unitats/Capsa: 25 



BONÍTOL AMB OLIVIA 220g

Cod. 220534 Unitats/Capsa: 12  

BONITOL AMB SALSÀ CATALANA 220g


Cod. 220535 Unitats/Capsa: 12  





TINTA DE SÈPIA - PACK 4

La tinta de sèpia és un ingredient molt apreciat a la gastronomia, especialment a la cuina mediterrània, com condiment amb gust de mar per completar arrossos o pastes, o inclús per elaborar salses i bases de peix.

Cod. 290113 Pes net: 16g (4g x 4) Unitats/Capsa: 60 

CARAGOLS DE MAR

Els caragols de mar Espinaler són una autèntica delícia del mar. Es col·lecten manualment, es couen al vapor abans d'extreure'ls de la seva closca i enllaunar-los en aigua natural. Ideals per consumir tant directament, com amb salsa allioli, vinagreta o salsa Espinaler.

Cod. 290111 Unitats/Capsa: 25 



FETGE DE BACALLÀ / FOIE DEL MAR

El fetge de bacallà fumat, també conegut com a Foie del Mar, procedeix de les fredes aigües del nord de l'Atlàntic. És un producte ideal per elaborar canapès. Una delicatessen rica en Omega-3 que sens dubte sorprendrà als teus convidats.

Cod. 287168 Unitats/Capsa: 25  

FILETS D'ANXOVA

Les nostres anxoques es pesquen al mar Cantàbric durant la primavera. Després d'un període de maceració en salmorra, es netegen minuciosament una a una, es filetegen, s'envasen a mà i es conserven en oli d'oliva.

Gaudeix de tot el seu gust sense preocupar-te amb la nova versió baixa en sal!

Cod. 214050 Unitats/Capsa: 24
Cod. 3026168 Unitats/Capsa: 24



25% MENYS DE SAL!



ANXOVES AMB OLÍ D'OLIVA

Les anxoques Espinaler es pesquen al Mar Cantàbric durant els mesos de primavera i es mantenen en salaó durant un llarg període caramel·litzant-se delicadament. Passat aquest temps, es netegen manualment amb un fil d'aigua per no trencar-ne les fibres i així conservar el màxim sabor i textura d'aquest menjar.

Cod. 299008 Peces: 10 Unitats/Capsa: 12
Cod. 299006 Peces: 40 Unitats/Capsa: 12



SEITONS AMB VINAGRE

Seitons amb vinagre elaborats a partir d'anxoques del cantàbric, capturades exclusivament en temporada. Per la seva elaboració, se seleccionen, es netegen i condimenten, macerant-los amb vinagre, el qual proporciona un gust subtil i delicat amb el punt ideal d'acidesa.

Cod. 290130 Pes net: 80g Unitats/Capsa: 14
Cod. 290051 Pes net: 140g Unitats/Capsa: 8
Cod. 290038 Pes net: 400g Unitats/Capsa: 12



SARDINETES AMB OLÍ D'OLIVA

La sardina més petita però no la menys gustosa! Conservada amb oli d'oliva per preservar el seu sabor natural. Sabies que setembre és el millor mes per la seva pesca? Així s'assegura la millor qualitat.

Cod. 262069 Peces: 10/12 Unitats/Capsa: 25

Cod. 262178 Peces: 14/16 Unitats/Capsa: 25

Cod. 262006 Peces: 16/20 Unitats/Capsa: 25



SARDINES AMB OLÍ D'OLIVA

Presentades les peces senceres, envasades a mà i conservades amb oli d'oliva, ofereixen un sabor intens i característic de la sardina. Amb una perfecta pell platejada i una carn ferma i sucosa, les sardines Espinaler són una autèntica menja.

Cod. 262190 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25



SARDINES AMB TOMÀQUET

Cod. 262046 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25



SARDINES AMB ESCABETX

Cod. 262039 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25



SARDINES AMB SALSÀ PICANT

Cod. 262047 Peces: 3/5 Unitats/Capsa: 25



**ELS NOSTRES PRODUCTES
CONSERVATS EN...**



ESCABETX

Oli de girasol, vinagre, aigua, sal i espècies.



ESCABETX PICANT

Oli de girasol, vinagre, aigua, sal, espècies i pebre vermell picant.



SALSÀ BRAVA

Tomàquet, oli de girasol, ceba, espècies, sal i sucre.



SALSÀ DE TOMÀQUET

Aigua, tomàquet, oli de girasol, sucre, sal.



SALSÀ GALLEGA

Tomàquet, oli de girasol, ceba, vi blanc i sal.



VINAGRETA

Oli de girasol, vinagre, pebre, ceba i sal.



MONGETES BLANQUES

La mongeta blanca Espinaler és un aliment de qualitat, nutritiu i ric en proteïna vegetal i fibra. Les mongetes blanques destaquen per la seva cremositat i suavitat en el sabor, ideals com complement de plats tradicionals i amanides.

Cod. 3020818 Pes net: 540g Unitats/Capsa: 12 VEGAN FONTE DE FIBRA

LLENTIES PARDINES

La llentia pardina o llentia franciscana és un producte molt habitual entre els llegums en conserva. Tenen una pell marró que persisteix inclús després de la cocció.

Cod. 3020819 Pes net: 540 g Unitats/Capsa: 12 VEGAN FONTE DE FIBRA



CIGRONS CUITS EXTRA

Cigrons Extra cuinats i envasats a l'estil tradicional, un llegum perfecte per a menjar en guisats, amanides, arrossos o verdures que et permetrà tenir un menjar saborós i saludable en pocs minuts.

Cod. 3026667 Pes net: 540g Unitats/Capsa: 12 FONTE DE FIBRA

Viu la #EXPERIENCIAESPINALER!

APERITIUS ESPINALER



La Original
**SALSA
ESPINALER**
SALSA D'APERITIU

La Salsa Espinaler és la millor salsa d'aperitiu del món, la salsa aperitiu icònica i original. Creada l'any 1950 amb una fórmula familiar, és el producte estrella d'Espinaler, perfecta per maridar amb conserves de marisc, patates fregides, amanides o olives.

ORIGINAL

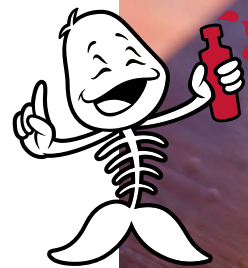
Cod. 299100	Pes net: 92 ml	Unitats/Capsa: 48
Cod. 299120	Pes net: 200 ml	Unitats/Capsa: 12
Cod. 299077	Pes net: 250 ml	Unitats/Capsa: 12
Cod. 299110	Pes net: 750 ml	Unitats/Capsa: 6

ESPECIALITATS

Cod. 299085	Pes net: 92 ml (picant)	Unitats/Capsa: 48
Cod. 3024644	Pes net: 92 ml (xile habanero)	Unitats/Capsa: 48
Cod. 3025065	Pes net: pack 4x 92 ml	Unitats/Capsa: 12



AMB XILE
HABANERO
¡SUPER PICANT!



A Espanya, el “moment vermut” és aquell moment màgic del dia en què reunir-se amb familiars i amics abans de menjar es converteix en una tradició immutable. On el sol, les taules plenes de vermut i aperitius del Mediterrani acompanyen moments que desitjaríem que no acabessin mai.



La salsa Espinaler és un imprescindible en qualsevol aperitiu. Prova a afegir-ne unes gotes en les nostres conserves d'escopinyes, patates fregides o olives, mai l'oblidaràs!



NOVA GAMMA
D'ENCURTITS

*Els teus aperitius,
ara més complets
que mai*



SALSA BRAVA

La salsa Brava Espinaler és el millor aliat per les patates braves. Brinda una deliciosa sensació picant gràcies a la recepta casolana a base d'all, caïena i espècies. Sense additius, sense colorants, saboritzants ni conservants.

Cod. 280299 Pes net: 140 g Unitats/Capsa: 12

Cod. 280069 Pes net: 870 g Unitats/Capsa: 6



SALSA ALLIOLI

L'allioli és una de les salses més típiques de la cuina mediterrània. Elaborada a base d'all i oli, sense conservants ni additius. Amb una textura suau i lleugera aporta el punt picant típic de l'all i tan apreciat per plats tradicionals.

Cod. 280300 Pes net: 140 g Unitats/Capsa: 12



SALSA ROMESCO

La salsa romesco Espinaler s'elabora segons la recepta tradicional a base d'oli d'oliva, tomàquet, ametlles, avellanes i vinagre de vi blanc. Una salsa 100% natural que no conté gluten.

Cod. 280139 Pes net: 140 g Unitats/Capsa: 12



TOMÀQUET FREGIT

Una salsa de tomàquet en conserva elaborada amb tomàquets frescos sense colorants, conservants i sense gluten. Destapa'l i descobreix l'autèntic gust del tomàquet fregit Espinaler.

Cod. 3026701 Pes net: 560g Unitats/Capsa: 12



PATATES ESPINALER

PATATES FREGIDES ESPINALER

El secret de les patates Espinaler està a les matèries primeres i el procés d'elaboració artesanal: les patates es recullen a Sòria entre finals d'estiu i principis de tardor, i fregides en paella amb oli d'oliva i amb molt poca sal, per donar-li tota la preponderància al sabor de la patata Espinaler i el seu punt exacte de fregit.

50 gr	Cod. 299220	Unitats/Capsa: 25
150 gr	Cod. 299221	Unitats/Capsa: 10



LLAUNA PATATES ESPINALER

400 gr	Cod. 299019	Unitats/Capsa: 4
--------	-------------	------------------



PATATES SAL MARINA

Les patates fregides Espinaler Sal Marina són una cruixent, fina i gustosa patata fregida en oli de gira-sol amb el perfecte punt de sal marina. Amenitza els teus aperitius amb aquest deliciós snack al punt de sal que no deixa indiferent a ningú.

Cod. 3026957	Pes net: 50 gr	Unitats/Capsa: 25
Cod. 3026958	Pes net: 150 gr	Unitats/Capsa: 10



PATATES SALSA ESPINALER

Les patates fregides amb gust de salsa Espinaler són la combinació ideal de les nostres patates fregides clàssiques amb el gust indistingible de la llegendària Salsa Espinaler. Fregides en oli d'oliva, conservant la màxima qualitat i aportant aquells matisos de vinagre i espècies que aporta la Salsa Espinaler.

Cod. 299109	Pes net: 50 gr	Unitats/Capsa: 25
Cod. 299113	Pes net: 125 gr	Unitats/Capsa: 11



PATATES DE TALL GRUIXUT

Les patates de tall gruixut estan especialment dissenyades per elaborar canapès o "montaditos" gràcies al gruix extra del tall de la patata, amb un cruixent excepcional. Una manera diferent de gaudir de l'aperitiu o com acompanyament ideal per a qualsevol plat.

Cod. 3022735	Pes net: 150 gr	Unitats/Capsa: 10
--------------	-----------------	-------------------



PATATES DE TÒFONA NEGRA

Les patates Espinaler amb gust de tòfona negra d'hivern estan elaborades per als paladars més selectes. Amb la qualitat de les tradicionals i clàssiques patates Espinaler, ara amb gust de l'autèntica tòfona negra.

Cod. 3023164	Pes net: 100 gr	Unitats/Capsa: 12
--------------	-----------------	-------------------



PATATES PALLA

Les patates palla Espinaler s'elaboren amb una minuciosa selecció de la matèria primera, es tallen, es fregeixen en oli d'oliva d'alta qualitat i es salen lleugerament per donar lloc a una patata cruixent i saborosa, ideal com a aperitiu o com a guarnició.

Cod. 299108	Pes net: 80 gr	Unitats/Capsa: 25
-------------	----------------	-------------------



OLIVES ESPINALER

Les olives farcides Espinaler són de la varietat Manzanilla Fina i de Categoria Extra, les més apreciades del mercat. Passat un procés de selecció de categoria i de calibrat de les millors olives (calibre 160-200), es desossen curosament i se'ls afegeix el farcit elaborat a base d'anxova. Una excel·lent oliva, ferma i sucosa que s'ha convertit en l'oliva de referència als millors aperitius i celebracions.

FORMATS

350 g	Cod. 250400	Unitats/Capsa: 15
200 g	Cod. 250059	Unitats/Capsa: 15
3x50 g	Cod. 250064	Unitats/Capsa: 8
1.420 gr	Cod. 250405	Unitats/Capsa: 6
350 g Negres	Cod. 3026328	Unitats/Capsa: 12
350 g Baixes en sal	Cod. 3021108	Unitats/Capsa: 15



OLIVES NEGRES D'ARAGÓ

Seleccionem les millors olives negres d'Aragó, de la varietat Empeltre i macerades durant més de sis mesos. Sorprenen pel seu gust característic, fort i amarg que contrasta amb la delicadesa de la seva pròpia textura.

Cod. 250635 Pes net: 225g Unitats/Capsa: 12



OLIVES ARBEQUINES

Les olives Arbequines Espinaler es recolecten i es maceren durant al menys tres mesos, és llavors quan obtenen el seu característic sabor. Originariaes d'Arbeca, Lleida, són un aliment d'intens i característics gust i textura.

Cod. 250365 Pes net: 370g Unitats/Capsa: 12



OLIVES AMB GUST D'ANXOVA

Les olives amb os Espinaler són de la varietat Manzanilla; delicades, suaus, de gust equilibrat i amb un perfecte color verd brillant. Macerades durant el temps exacte per aconseguir el seu punt ideal de maduresa, i així obtenir una carn agradable, ferma i sucosa.

Cod. 3026356 Pes net: 340g Unitats/Capsa: 12



OLIVES COCKTAIL

El cocktail d'olives Espinaler, un deliciós mix d'olives verdes senceres varietat Manzanilla, olives negres varietat "Cacereña", cebetes i cogombrets. Un aperitiu salat d'increible textura i sabor de categories "selecta", regal per als paladars gourmet.

Cod. 3026357 Pes net: 340g Unitats/Capsa: 12



ENCURTITS ESPINALER

Els millors vegetals de l'horta d'Espinaler banyats en vinagre de primeríssima qualitat, fruit del coupage de raïms perfectament esfèrics i translúcids seleccionats minuciosament.



PIPARRES

Les piparras Espinaler són un excel·lent aliment per als aperitius gourmet. Originals de Navarra són un producte únic per la seva qualitat i molt apreciades pel seu suculent i suau gust.

Cod. 287187 Pes net: 60 g Unitats/Capsa: 15

Cod. 3022722 Pes net: 700 g Unitats/Capsa: 5



COGOMBRETS

Els cogombrets en vinagre Espinaler són un cruixent vegetal de categoria Primera especialment seleccionats. De petit tamany, color verd fosc, carn ferma i cruixent, de gust àcid i lleugerament salat, són un encurtit que donarà vida als teus aperitius gourmet.

Cod. 3026331 Pes net: 360g Unitats/Capsa: 12



TÀPERES

Les tàperes en vinagre Espinaler són un perfecte encurtit de categoria Primera elaborat amb tàperes seleccionades. De mida petita, color verd fosc, carn ferma i sucosa i gust lleugerament amarg i lleugerament àcid.

Cod. 3026332 Pes net: 100g Unitats/Capsa: 12

BANDERILLES

Les banderilles picants Espinaler són un clàssic encurtit elaborat a partir de cogombret, cebeta, oliva verda desossada, bitxo i pebrot vermell. Presentades en pot de vidre, aporten el perfecte punt de canalla per als aperitius més atrevits.

Cod. 3026330 Pes net: 370g Unitats/Capsa: 12



OLIVADA O PATÉ D'OLIVES

L'olivada Espinaler és una tapenade exquisida per untar en torrades de pa, canapès, o per elaborar sorprenents vinagretes. Escull entre l'olivada d'oliva Arbequina o bé la d'oliva Negra d'Aragó. Totes amb una increïble aroma, textura i qualitat. Un aliat perfecte pels teus aperitius gourmet!

PATÉ D'OLIVA ARBEQUINA

Cod. 276560 Pes net: 100g Unitats/Capsa: 12



PATÉ D'OLIVA NEGRA D'ARAGÓ

Cod. 276260 Pes net: 100g Unitats/Capsa: 12



NOU VERMUT BAG IN BOX

10 LITRES D'AUTÈNTIC SABOR



Cod. 3026941

APERITIUS ESPINALER
XIPS VEGETALS

XIPS VEGETALS ESPINALER



Les xips vegetals ecològiques Espinaler són una selecció dels millors vegetals fregits 100% en oli d'oliva verge extra en el seu punt perfecte de cocció. Cruixents, saboroses, exquisides i de màxima qualitat, les xips vegetals són un aliment ideal pels teus aperitius gourmet. Un complement perfecte per a combinar amb les mítiques olives Espinaler, un snack alternatiu per a picar entre hores o com a acompanyant de plats principals de carn o peix.

Cod. 3021107 Pes net: 80 gr Unitats/ Capsa: 12



VERMUTS

El moment “vermut” és el moment màgic de reunió amb familiars i amics, el plaer de compartir una copa de vermut acompanyada per una oliva, amb gel i rodanxes de taronja.



VERMUT NEGRE ESPINALER

Resultat d'una recepta secreta única, a base de vi blanc d'alta qualitat macerat amb més de 25 herbes aromàtiques, creant així un vermut vermell robí amb tints terracota, dolç i brillant, amb un intens i fresc aroma a orenga, menta i caramel, combinant una base dolça en boca.

Cod. 122211	Capacitat: 10 cl	Unitats/Capsa: 24
Cod. 112205	Capacitat: 75 cl	Unitats/Capsa: 6
Cod. 112210	Capacitat: 2 l	Unitats/Capsa: 6
Cod. 112208	Capacitat: 5 l	Unitats/Capsa: 4
Cod. 3026941	Capacitat: 10 l	Unitats/Capsa: 1



VERMUT BLANC ESPINALER

El vermut blanc Espinaler és el resultat de la maceració equilibrada de la nostra millor selecció d'herbes aromàtiques, des de l'artemisa, la canyella, l'absenta, el cardamom fins al poleo menta o el dictam de creta, entre moltes altres. De color groc pàl·lid amb matisos maragdes i d'aroma i gust frescos i intensos.

Cod. 112200	Capacitat: 75 cl	Unitats/Capsa: 6
Cod. 112215	Capacitat: 2 l	Unitats/Capsa: 6
Cod. 112214	Capacitat: 5 l	Unitats/Capsa: 4



VERMUT NEGRE ESPINALER RESERVA

El secret descansa en la combinació perfecta de la qualitat de les seves matèries primeres, el procés d'elaboració i maceració del vermut base (amb les seves més de 25 herbes aromàtiques) i un procés de criança en botes de roure vell. De color ambre profund amb lleugers tocs bordeus, amb llàgrima profunda i de gust dolç a caramel intens en boca, amb un final lleuger de llimones del Mediterrani.

Cod. 112075	Capacitat: 75 cl	Unitats/Capsa: 6
-------------	------------------	------------------



VERMUT NEGRE ESPINALER VINTAGE

El tradicional vermut negre Espinaler en una ampolla de disseny per als col·leccionistes. Una peça col·leccionable amb la garantia, qualitat i sabor de sempre. A més, pots reutilitzar l'ampolla gràcies al seu disseny amb tap.

Cod. 112051	Capacitat: 50 cl	Unitats/Capsa: 6
Cod. 3025129	Capacitat: 75 cl	Unitats/Capsa: 6
Cod. 112103	Capacitat: 1 L	Unitats/Capsa: 6



CERVENSA DE TAVERNA

Cervesa artesana clàssica estil "Pilsen", fruit de la tradició de la nostra taverna a la vora del Mediterrani i del saber fer dels mestres cervesers artesans. De color daurat, cos lleuger i espuma cremosa, amb interessants notes florals. Amb un toc dolç i lleuger caramel que es combinen amb les elegants aromes florals del llúpul.

Cod. 176317 Capacitat: 33 cl Unitats/Capsa: 24

SANGRIA

La sangria Espinaler s'elabora seguint l'antiga recepta a base de vi negre, aromes naturals i extractes que apareixen amb caràcter dominant, marcant el sabor i l'aroma característics d'aquesta beguda. Destaca pel seu color vermell bordeus que denota la joventut del vi base, pel seu gust dolç i les seves notes cítriques.

Cod. 3024345 Capacitat: 75 cl Unitats/Capsa: 6



CAVA ^{BIO} BRUT RESERVA

Elaborat amb el tradicional coupage de les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Aquest cava passa per una criança d'almenys 18 mesos. Brillant, delicat i molt suau. Te un aroma elegant, que s'equilibra amb elegants tocs afruïtats.

Cod. 144433 Capacitat: 75 cl Unitats/Capsa: 6



CCPAE
Certificat d'agricultura
ecològica de Catalunya



Ecolabel
Certificat d'agricultura
ecològica de la UE

RATAFÍA

Elaboració Tradicional

Deliciós licor de sobretaula elaborat a partir d'una acurada selecció de nous verdes i herbes aromàtiques. De color negre pàl·lid, aroma intens i agradable amb records a nous, fruits del bosc i plantes aromàtiques. De sobrada personalitat pel seu increïble aroma i gust. Gràcies al seu procés d'elaboració tradicional obtenim un preuat licor típic de Catalunya, ideal per a prendre com a aperitiu o com a digestiu.

Cod. 3026329 Capacitat: 70 cl Unitats/Capsa: 6



JUANITA CALAMIDAD

Vi 100% verdejo amb Denominació d'Origen Rueda.

Premacerat en fred utilitzant únicament most de primera qualitat. En nas és complex i intens amb aromes de fenc i fonoll, que donen pas a unes subtils notes de flors blanques i fruites com la poma. En boca és untuós, elegant i intens, amb una acidesa equilibrada i un toc final amarg propi de la varietat verdejo.

Cod. 3026292 Capacitat: 75 cl Unitats/Capsa: 6



ESPINALER BIO

Les nostres conserves de marisc amb Certificació Ecològica són una prova del nostre compromís amb la qualitat, la salut i el respecte per la protecció del medi ambient amb l'objectiu de millorar el nostre producte i el nostre planeta. Des d'Espinaler volem presentar la nostra nova línia BIO, on trobarem alguns dels nostres productes més icònics.

SARDINETES EN OLI D'OLIVA ECOLÒGIC

La Sardina és coneguda com la Reina del Mar. Ara pots gaudir de la sardina Espinaler banyada en oli d'oliva verge extra ecològic. La sardineta Espinaler Ecològica ofereix una pell brillant i una carn tensa i sucosa. Un deliri per als vermuts eco.

Cod. 3020811 Peces: 16/20 Unitats/Capsa: 25

MUSCLOS EN ESCABETX ECOLÒGIC

Els musclos en escabetx Espinaler compten amb certificació ecològica en medi natural. Banyats en un suau escabetx elaborat 100% amb productes ecològics, els musclos eco són ideals per al teu aperitiu gourmet bio.

Cod. 3021911 Peces: 13/18 Unitats/Capsa: 25



ELS NOSTRES CERTIFICATS DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA



Ecological
Certificat
d'agricultura
ecològica de la
Unió Europea



CCPAE
Certificat català
de producció
agrària ecològica

PATATES FREGIDES ECO

Les patates Espinaler BIO estan elaborades amb ingredients 100% ecològics. Fregides en oli d'oliva verge extra, que fa d'aquest aperitiu el més gustos i cruixent, combinat amb el seu just punt de sal marina, li donen un sabor exquisit. Ara, els teus aperitius poden ser ECO amb la gama Espinaler BIO!

Cod. 299127 Pes net: 100 gr Unitats/Capsa: 12



CAVA BRUT RESERVA ECO

Elaborat amb el tradicional coupage de varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Aquest cava passa per una criança d'almenys 18 mesos. Brillant, delicat i molt suau. Té un aroma elegant, que s'equilibra amb elegants tocs afruitats.

Cod. 144433 Pes net: 75cl Unitats/Capsa: 6

SALSA ESPINALER ECO

La Salsa Aperitiu Espinaler, l'original, ara Bio! Amenitza els teus aperitius amb la nostra salsa elaborada amb la recepta tradicional Espinaler, una recepta única i exclusiva. Certificada pel CCPAE que garanteix i controla un estrict procediment d'agricultura ecològica.

Cod. 3022367 Pes net: 92ml Unitats/Capsa: 48



PATÉS DEL MAR

Els nostres patés estan elaborats amb peixos i mariscos d'alta qualitat. El seu sabor natural i textura suau et faran sentir com si estiguessis gaudint de peix fresc.



PATÉ DE MUSCLOS

Cod. 3023162 Unitats/Capsa: 10



PATÉ DE MUSCLOS PICANTS

Cod. 3022300 Unitats/Capsa: 10



PATÉ DE CALAMARCETS EN TINTA

Cod. 3023878 Unitats/Capsa: 10



PATÉ DE TONYINA AMB MEL I MOSTASSA

Cod. 3023877 Unitats/Capsa: 10



PATÉ D'ESCÓRPORA

Cod. 3022298 Unitats/Capsa: 9



PATÉ DE POP GUISAT

Cod. 3023163 Unitats/Capsa: 10



PATÉ DE POP EN OLI PICANT

Cod. 3022299 Unitats/Capsa: 10



PATÉ DE POP A L'ALLET

Cod. 3022297 Unitats/Capsa: 10



PACKS ESPINALER



PACK GARBÍ

- Olives farcides
- Escopinyes al natural
- Musclos amb escabetx

Cod. 100038 Unitats/Capsa: 12

PACK LLEBEIG

- Olives farcides
- Salsa Espinaler
- Escopinyes al natural
- Musclos amb escabetx

Cod. 100092 Unitats/Capsa: 12



PACK VERMUTET

- Olives farcides
- Escopinyes al natural
- Musclos amb escabetx
- Cloïsses al natural

Cod. 100111 Unitats/Capsa: 12



PACK TOP 3

- Olives farcides
- Salsa Espinaler
- Patates fregides en oli d'oliva

Cod. 100155 Unitats/Capsa: 12



PACK VERMUT VINTAGE

- Olives farcides
- Escopinyes al natural
- Vermut vintage

Cod. 3022630 Unitats/Capsa: 8

PACK SALSEROS

- Salsa Espinaler clàssica
- Salsa Espinaler picant
- Salsa Espinaler xile habanero
- Salsa Espinaler ECO

Cod. 3025065 Unitats/Capsa: 12



PACK CALAMIDAD

- Olives farcides
- Cloïsses al natural
- Musclos amb escabetx
- Salsa Espinaler
- Vi blanc Verdejo Juanita Calamidad

Cod. 3026184 Unitats/Capsa: 6

CONTACTA AMB EL TEU AGENT
COMERCIAL I DESCOBREIX EL
NOSTRE CATÀLEG COMPLET DE
PACKS I LOTS





La història de Pepus es remunta al 2003 quan Miquel Tapias, actual propietari d'Espinaler i quarta generació de la família Tapias al davant del negoci, va decidir crear una segona marca de **conserves de peix i marisc** amb la millor relació qualitat-preu.

L'any 2015, la marca es va relleçar amb una nova imatge corporativa. El packaging presenta una imatge jove, fresca i acolorida amb l'objectiu de projectar Pepus al mercat més generalista.



ESCOPINYES AL NATURAL

L'escopinya Pepus es selecciona a la llotja en el moment òptim de cada temporada, des de mitjans de juliol fins a octubre. Es classifica per a mesures i s'envasa a granel.

Cod. 226073	Peces: petits	Unitats/Capsa: 25
Cod. 226037	Peces: mitjans	Unitats/Capsa: 25
Cod. 226140	Peces: grans	Unitats/Capsa: 25

CLOÏSSES AL NATURAL

L'imprescindible de qualsevol bon aperitiu. La cloïssa Pepus es prepara perquè conservi el seu autèntic sabor a mar.

Cod. 205026	Peces: petites	Unitats/Capsa: 25
-------------	-----------------------	-------------------



MUSCLOS EN ESCABETX

El músclo Pepus es cultiva a les millors plataformes i es selecciona per mides. Després es prepara en un delicat i suau escabetx.

Cod. 241123	Peces: petits	Unitats/Capsa: 25
Cod. 241124	Peces: grans	Unitats/Capsa: 25



NAVALLES AL NATURAL

La navalla Pepus es pesca en aigües poc profundes i després de la seva recol·lecció, es refinen per eliminar-ne l'excés de sorra.

Cod. 244700	Pes net: 110g	Unitats/Capsa: 25
-------------	---------------	-------------------





TONYINA CLARA AMB OLIV VEGETAL

La tonyina clara Pepus es sotmet a un procés de cocció controlat en salmorra amb la intenció de dotar al peix de la textura i gust adequats. Posteriorment, se li agrega oli de gira-sol per conservar-ne la succulència.

Cod. 223710 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25

BONÍTOL DEL NORD AMB OLIV D'OLIVA

El bonítol Pepus s'elabora minuciosament amb una selecció de les millors parts del peix per ser envasat en oli d'oliva.

Cod. 220080 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



VENTRESCA DE TONYINA AMB OLIV D' OLIVA

La ventresca de tonyina Pepus s'elabora amb la millor part del peix. Envasat en oli d'oliva.

Cod. 223026 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



SARDINETES AMB OLIV D'OLIVA

Les sardinetes provenen de l'Atlàntic nord-oriental i del Mediterrani. Es col·loquen acuradament a la llauna a mà. Amb oli de gira-sol, garantint un sabor suau.

Cod. 262030 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25

SARDINES AMB OLIV VEGETAL

Cod. 262132 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



“ZAMBURIÑAS” AMB SALSA GALLEGA

La “zamburiña” Pepus es pesca a l'oceà Atlàntic. Després de la cocció, s'envasa en salsa gallega. Una deliciosa tapa que sorprendrà als millors paladars.

Cod. 290646 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



DAUS DE CEFALÒPODE

Els blocs de cefalòpode Pepus es trossegueu i s'enllauen en oli vegetal. Escalfa'ls i afegeix-los pebre vermell! Una tapa deliciosa i molt saborosa.

Cod. 290085 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25





CALAMARS AMB SALSA AMERICANA

Els calamars amb salsa americana Pepus es trossegueu i es preparen en una salsa suau. La mescla dels ingredients li dona un toc picant als calamars.

Cod. 290064 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



CALAMARONS FARCITS AMB TINTA

Servits en la seva pròpia tinta, destaquen per la combinació de sabors que sorprendrà als paladars més delicats.

Cod. 229073 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



CALAMARS EN LA SEVA TINTA

Els calamars en la seva tinta Pepus s'elaboren amb la mateixa tinta del calamar. Intens sabor!

Cod. 290067 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



ANGULES DE SURIMI A L'ALLET

El surimi és una font de proteïna amb baix contingut en greix. Es processa seleccionant les millors peces per coure'l i envasar-lo en oli picant. És irresistible amb pa torrat!

Cod. 290604 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25



CALAMARONS FARCITS

Els calamarons Pepus estan farcits de surimi i arròs i conservats en oli vegetal. Destaquen per la seva combinació de sabors que sorprendrà als paladars més exigents.

Cod. 229063 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 25

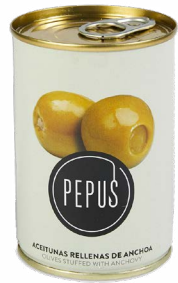


NAVALLONS PEPUS

Els navallons Pepus es recol·lecten en aigües poc profundes per sotmetre'ls a un procés de depuració i eliminar l'excés de sorra.

Cod. 247350 Pes net: 110g Unitats/Capsa: 20





OLIVES FARCIDES

Olives farcides d'anxova de categoria Selecta. Elaborat amb olives verdes desossades i farcides d'anxova, fet que permet una excel·lent combinació.

Cod. 250072 Capacitat: 280g Unitats/Capsa: 15

CORS DE CARXOFA

El cor de carxofa Pepus és una verdura en conserva de bona qualitat. La conserva et permetrà consumir aquesta verdura durant tot l'any.

Cod. 288294 Peces: 16-20 Unitats/Capsa: 12



ESPÀRRECS BLANCS

Els espàrrecs blancs Pepus es recullen i es cuinen lentament abans de ser envasats en pots de vidre, assegurant la seva tendra textura.

Cod. 232057 Peces: 6-9 Unitats/Capsa: 12



PEBROTS DEL PIQUILLO

Els pebrots del piquillo Pepus es recol·lecten i es seleccionen per rostir-se en foc de llenya. S'envasen en pots de vidre per a la seva òptima conservació.

Cod. 253024 Capacitat: 340g Unitats/Capsa: 12





ESPINALER

— DESDE 1896 —

@espinaler1896



espinaler.com

Per a més informació:
comercial@espinaler.com