



Getaria VENTA ONLINE
maisor.com

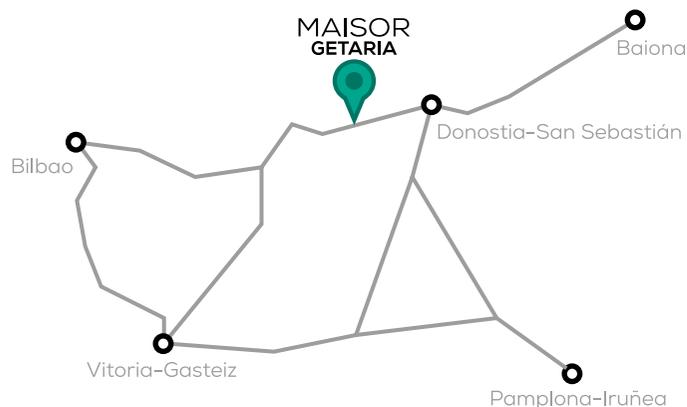


Saborea lo mejor que nos ofrece el mar Cantábrico...

En **MAISOR** conservamos la mejor pesca del Cantábrico, exclusivamente de campaña y que seleccionamos directamente, para que disfrutes de una experiencia gastronómica inigualable.

Especialistas en anchoa, limpiamos con paciencia y mimo, uno a uno, los filetes, siguiendo técnicas tradicionales.

Anchoa, boquerón, bonito, verdel, ventresca, sardinillas. Sabores y texturas exquisitas, que transmiten la sensación de buen producto, y que invitan a repetir la experiencia **MAISOR**.



En el puerto de Getaria



“Somos una empresa nacida de la tradición pesquera, de una familia ligada al mar desde siempre. Tras años de dedicación profesional al comercio mayorista de pescado, en el año 1999 se funda MAISOR, dando un paso más en el proceso de valorización de nuestra preciada anchoa del Cantábrico. Ubicados frente a la lonja de pescado, en el mismo puerto pesquero de Getaria, tenemos esa cercanía que nos permite adquirir la mejor materia prima, tan necesaria para elaborar un producto de la máxima calidad”.



VENTA ONLINE
maisor.com

Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite...



... de Oliva



A40F

Peso neto:
80 gr.
Peso escurrido:
40 gr.
Nº filetes aprox:
17/18
Unidades por caja:
12



... de Oliva

A100F

Peso neto:
170 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Nº filetes aprox:
38/40
Unidades por caja:
12



... de Oliva

A180F

Peso neto:
330 gr.
Peso escurrido:
180 gr.
Nº filetes aprox:
53/55
Unidades por caja:
12



... Vegetal

A350B

Peso neto:
490 gr.
Peso escurrido:
350 gr.
Nº filetes aprox:
95/100
Unidades por caja:
4

Formato Especial
Restauración



... Vegetal

A40B

Peso neto:
75 gr.
Peso escurrido:
40 gr.
Nº filetes aprox:
10/12
Unidades por caja:
12



... de Oliva

A29L

Peso neto:
50 gr.
Peso escurrido:
29 gr.
Nº filetes aprox:
8/11
Unidades por caja:
24



... de Oliva

A100L

Peso neto:
180 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Nº filetes aprox:
34
Unidades por caja:
12

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN:

La anchoa es una semiconserva; esta condición exige una mayor atención para su conservación para que el producto llegue en perfectas condiciones de consumo a su mesa. Por ello es recomendable :

- Mantener siempre el producto en refrigeración, 5-15°C
- Consumirlo preferentemente antes de 6 meses desde la fecha de envasado
- Después de su apertura, mantenerlo cubierto de aceite y guardarlo en el frigorífico
- Consumir en 2 ó 3 días



Garum essència d'anxova...



GAR200

Peso neto:
200 ml.
Peso escurrido:
200 ml.
Unidades por caja:
6

Anchoa en salazón...



SAL500

Peso neto:
900 gr.
Peso escurrido:
500 gr.
Nº filetes aprox:
20/22
Unidades por caja:
4



SAL150

Peso neto:
200 g.
Peso escurrido:
150 gr.
Nº piezas aprox:
6/7
Unidades por caja:
6

**OTROS CAPRICHOS
DEL MAR CANTÁBRICO:**

Y para los más sibaritas... anchoas en salazón, listas para ser limpiadas y fileteadas. Aprende en nuestro "Taller de elaboración de anchoas" cómo hacerlo (pág. 8).

Filetes de anchoa del Cantábrico marinados en vinagre...



V50F

Peso neto:
90 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Nº filetes aprox:
9/10
Unidades por caja:
12



V150F

Peso neto:
220 gr.
Peso escurrido:
150 gr.
Nº filetes aprox:
18/20
Unidades por caja:
12



V40B

Peso neto:
75 gr.
Peso escurrido:
40 gr.
Nº filetes aprox:
6/7
Unidades por caja:
12



V100B

Peso neto:
135 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Nº filetes aprox:
13/16
Unidades por caja:
12



*Formato Especial
Restauración*

V400B

Peso neto:
480 gr.
Peso escurrido:
400 gr.
Nº filetes aprox:
58/60
Unidades por caja:
4

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN:

La anchoa es una semiconserva; esta condición exige una mayor atención para su conservación para que el producto llegue en perfectas condiciones de consumo a su mesa. Por ello es recomendable :

- Mantener siempre el producto en refrigeración, 2-6°C
- Consumir preferentemente antes de 3 meses desde la fecha de envasado
- Después de su apertura, mantenerlo cubierto de aceite y guardarlo en el frigorífico
- Consumir en 2 ó 3 días

Lomos y ventresca de Bonito del Norte en aceite....



B150

Peso neto:
227 gr.
Peso escurrido:
150 gr.
Unidades por caja:
12



B260

Peso neto:
400 gr.
Peso escurrido:
260 gr.
Unidades por caja:
12



B73L

Peso neto:
111 gr.
Peso escurrido:
73 gr.
Unidades por caja:
12



VENT

Peso neto:
111 gr.
Peso escurrido:
81 gr.
Unidades por caja:
12



BEZP150

Peso neto:
227 gr.
Peso escurrido:
150 gr.
Unidades por caja:
12

BONITO DEL NORTE (THUNNUS ALALUNGA):

Elaborado a partir de bonito fresco, pescado en los meses de agosto y septiembre. Tras su elaboración artesana lo almacenamos varios meses logrando que el producto alcance su mayor expresión gastronómica.

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN:

- Después de su apertura, mantenerlo cubierto de aceite y guardarlo en el frigorífico
- Consumir en 2 ó 3 días



Anchoa del Cantábrico ahumada en aceite...



AH50B

Peso neto:
80 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Unidades por caja:
12

Carpaccio de Bonito del Norte ahumado en aceite...



BH50B

Peso neto:
80 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Unidades por caja:
12

Verdel del Cantábrico ahumado en aceite...



VERH75B

Peso neto:
125 gr.
Peso escurrido:
75 gr.
Unidades por caja:
12

EL PROCESO DE AHUMADO:

Nuestro proceso de ahumado -basado en técnicas tradicionales- proporciona al producto una textura original y un sabor exquisito. Se elabora en frío con humo natural procedente de maderas nobles sin tratamiento previo, se envasa y se congela inmediatamente para garantizar la calidad, sin colorantes ni conservantes de ningún tipo.

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN:

- Mantener siempre el producto en refrigeración, 2-6°C
- Consumir preferentemente antes de 50 días desde la fecha de envasado.
- Después de su apertura, mantenerlo cubierto de aceite y guardarlo en el frigorífico
- Consumir en 2 ó 3 días



Verdel del Cantábrico marinado en vinagre...



VER50F

Peso neto:
90 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Unidades por caja:
12



VER100B

Peso neto:
135 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Unidades por caja:
12



Sardinillas...



SAR

Peso neto:
85 gr.
Peso escurrido:
60 gr.
Nº sardinillas aprox:
8/9
Unidades por caja:
72

Crema de bogavante...



BOGAV

Peso neto:
780 gr.
Contenido:
850 ml.
Unidades por caja:
12

**PESCADO AZUL,
DE ALTO VALOR
NUTRITIVO:**

Los pescados azules son ricos en ácidos Omega 3, los cuales contribuyen a disminuir el colesterol y el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, lo que hace muy recomendable su consumo varios días por semana.

Experiencias MAISOR

TALLER DE ELABORACIÓN DE ANCHOAS

Si eres de los que disfrutan degustando una buena anchoa, te proponemos una experiencia única en la que aprenderás a elaborar la auténtica anchoa del Cantábrico en aceite, siguiendo técnicas tradicionales y totalmente artesanales.

Además podrás llevar a casa las anchoas que has elaborado.

Todo ello en nuestro obrador a pie del puerto de Getaria.



VISITA A OBRADOR Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO

Te proponemos una experiencia inolvidable en la que conocerás de cerca nuestro obrador artesanal MAISOR. Descubrirás lo laborioso que es la elaboración de la anchoa en aceite y terminaremos con una degustación muy local: *anchoa, bonito y una copa de txakoli.*

+info:
info@maisor.com



Degustaciones **MAISOR**



PARA REGALO... REGALA UNA EXPERIENCIA CON SABOR A MAR

Configura tu propio lote de regalo con productos MAISOR, personalizado, y lo enviamos a quien quieras y donde quieras.



PARA EVENTOS... TE ACOMPAÑAMOS EN LOS MOMENTOS MÁS IMPORTANTES CON ANCHOA RECIÉN FILETEADA.

Manos artesanas limpiando en el momento cada filete, uno a uno. Espectáculo no sólo para el paladar, sino que también para la vista. Una manera original y auténtica de sorprender y entretener a tus invitados.





VENTA ONLINE
maisor.com





OBRADOR y VENTA
Portua, 6
20808 Getaria (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 140 993

info@maisor.com
www.maisor.com



TIENDA ON LINE

