

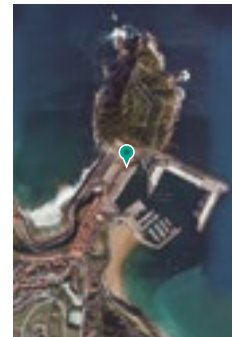
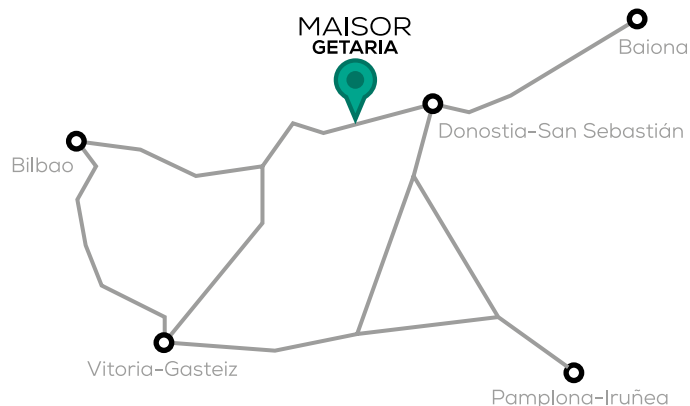


# Assaboreix el millor que ens ofereix el mar Cantàbric...

A **MAISOR** conservem la millor pesca de la costa basca, exclusivament de campanya i que seleccionem directament perquè gaudeixis d'una experiència gastronòmica inigualable.

Especialistes en anxoves, netegem amb paciència i dedicació, un a un, els filets, seguint tècniques tradicionals.

Anxoves, seitó, bonítol, verat, ventresca, sardinetes. Sabors i textures exquisides, que transmeten la sensació de bon producte i que conviden a repetir l'experiència **MAISOR**.



*Al port de Getaria*



*Som una empresa nascuda de la tradició pesquera, d'una família lligada al mar des de sempre. Després d'anys de dedicació professional al comerç majorista de peix, l'any 1999 es funda MAISOR, fent un pas més en el procés de valorització de la nostra preada anxova del Cantàbric. Ubicats davant de la llotja de peix, al mateix port pesquer de Getaria, tenim aquesta proximitat que ens permet adquirir la millor matèria primera, tan necessària per elaborar un producte de la màxima qualitat".*



VENDA ON-LINE  
[maisor.com](http://maisor.com)

## Filets d'anxova del Cantàbric en oli...



... d'oliva



A40F

Pes net: **80 gr.**  
Pes escorregut: **40 gr.**  
Nº filets aprox: **17/18**  
Unitats per caixa: **12**



... d'oliva

A100F

Pes net: **170 gr.**  
Pes escorregut: **100 gr.**  
Nº filets aprox: **38/40**  
Unitats per caixa: **12**



... d'oliva

A180F

Pes net: **330 gr.**  
Pes escorregut: **180 gr.**  
Nº filets aprox: **53/55**  
Unitats per caixa: **12**



... Vegetal

A350B

Pes net: **490 gr.**  
Pes escorregut: **350 gr.**  
Nº filets aprox: **95/100**  
Unitats per caixa: **4**

Format Especial-  
Restauració



... Vegetal

A40B

Pes net: **75 gr.**  
Pes escorregut: **40 gr.**  
Nº filets aprox: **10/12**  
Unitats per caixa: **12**



... d'oliva

A29L

Pes net: **50 gr.**  
Pes escorregut: **29 gr.**  
Nº filets aprox: **8/11**  
Unitats per caixa: **24**



... d'oliva

A100L

Pes net: **180 gr.**  
Pes escorregut: **100 gr.**  
Nº filets aprox: **34**  
Unitats per caixa: **12**

### SUGGERÈNCIES DE CONSERVACIÓ:

L'anxova es una semiconserva; aquesta condició exigeix una major atenció per a la seva conservació perquè el producte arribi en perfectes condicions de consum a la seva taula. Per això es recomanable:

- Mantenir sempre el producte en refrigeració, 5-15°C
- Consumir-lo preferentment abans de 6 mesos des de la data d'envasament
- Després de la seva obertura, mantenir-lo cobert d'oli i guardar-lo a la nevera
- Consumir en 2 o 3 dies

## *Garum essència d'anxova*



GAR200

Pes net:  
**200 ml.**  
Pes escorregut:  
**200 ml.**  
Unitats per caixa:  
**6**

## *Anxova a salaó...*



SAL500

Pes net:  
**900 gr.**  
Pes escorregut:  
**500 gr.**  
Nº filets aprox:  
**20/22**  
Unitats per caixa:  
**4**



SAL150

Pes net:  
**200 g.**  
Pes escorregut:  
**150 gr.**  
Núm. peces aprox:  
**6/7**  
Unitats per caixa:  
**6**

**ALTRES CAPRITXOS DEL  
MAR CANTÀBRIC:**

*I per als més sibarites... anxoves en salaó, llestes per a ser netejades i filetejades.  
Aprèn al nostre « Taller d'elaboració d'anxoves » com fer-ho (pàg. 8).*

## *Filets d'anxova del Cantàbric marinats en vinagre...*



**V50F**

Pes net:  
**90 gr.**  
Pes escorregut:  
**50 gr.**  
Nº filets aprox:  
**9/10**  
Unitats per caixa:  
**12**



**V150F**

Pes net:  
**220 gr.**  
Pes escorregut:  
**150 gr.**  
Nº filets aprox:  
**18/20**  
Unitats per caixa:  
**12**



**V40B**

Pes net:  
**75 gr.**  
Pes escorregut:  
**40 gr.**  
Nº filets aprox:  
**6/7**  
Unitats per caixa:  
**12**



**V100B**

Pes net:  
**135 gr.**  
Pes escorregut:  
**100 gr.**  
Nº filets aprox:  
**13/16**  
Unitats per caixa:  
**12**



*Format Especial-  
Restauració*

**V400B**

Pes net:  
**480 gr.**  
Pes escorregut:  
**400 gr.**  
Nº filets aprox:  
**58/60**  
Unitats per caixa:  
**4**

### **SUGGERÈNCIES DE CONSERVACIÓ:**

*L'anxova es una semiconserva; aquesta condició exigeix una major atenció per a la seva conservació perquè el producte arribi en perfectes condicions de consum a la seva taula. Per això es recomana:*

- *Mantenir sempre el producte en refrigeració, 2-6°C*
- *Consumir preferentment abans de 3 mesos des de la data d'envasament*
- *Després de la seva obertura, mantenir-lo cobert d'oli i guardar-lo a la nevera*
- *Consumir en 2 o 3 dies*

## Lloms i ventresca de Bonítol en oli...



**B150**

Pes net:  
**227 gr.**

Pes escorregut:  
**150 gr.**

Unitats per caixa:  
**12**



**B260**

Pes net:  
**400 gr.**

Pes escorregut:  
**260 gr.**

Unitats per caixa:  
**12**



**B73L**

Pes net:  
**111 gr.**

Pes escorregut:  
**73 gr.**

Unitats per caixa:  
**12**



**VENT**

Pes net:  
**111 gr.**

Pes escorregut:  
**81 gr.**

Unitats per caixa:  
**12**



**BEZP150**

Pes net:  
**227 gr.**

Pes escorregut:  
**150 gr.**

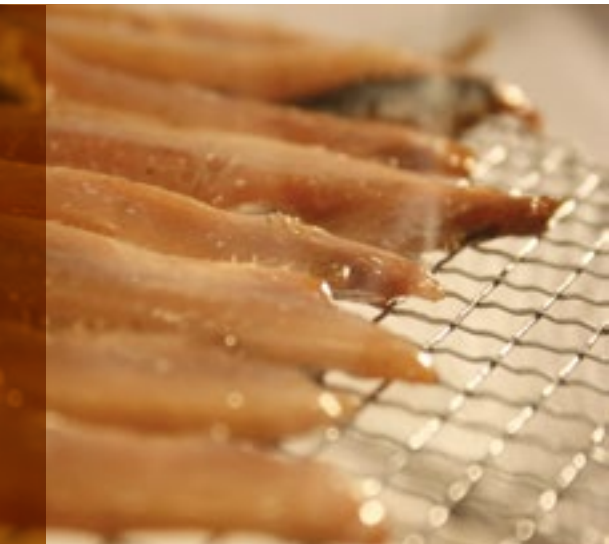
Unitats per caixa:  
**12**

**BONIC DEL NORD  
(THUNNUS  
ALALUNGA):**

*Elaborat a partir de bonic fresc, peix als mesos d'agost i setembre.  
Després de la seva elaboració artesana ho emmagatzemem diversos  
mesos aconseguint que el producte assoleixi la seva expressió  
gastronòmica més gran.*

**SUGGERÈNCIES DE  
CONSERVACIÓ:**

- Després de la seva obertura, mantenir cobert de oli i guardar-lo a la nevera
- Consumir en 2 o 3 dies



## *Anxova del Cantàbric fumat en oli...*



AH50B

Pes net:  
**80 gr.**  
 Pes escorregut:  
**50 gr.**  
 Unitats per caixa:  
**12**

## *Carpaccio de Bonítol fumat en oli...*



BH50B

Pes net:  
**80 gr.**  
 Pes escorregut:  
**50 gr.**  
 Unitats per caixa:  
**12**

## *Verat del Cantàbric fumat en oli...*



VERH75B

Pes net:  
**125 gr.**  
 Pes escorregut:  
**75 gr.**  
 Unitats per caixa:  
**12**

### **PROCÉS DE FUMAT:**

*El nostre procés de fumat -basat en tècniques tradicionals- proporciona al producte una textura original i un sabor exquisit. S'elabora en fred amb fum natural procedent de fustes nobles sense tractament previ, s'envasa i es congela immediatament per garantir la qualitat, sense colorants ni conservants de cap mena.*

### **SUGGERÈNCIES DE CONSERVACIÓ:**

- *Mantenir sempre el producte en refrigeració, 2-6°C*
- *Consumir preferentment abans de 50 dies des de la data d'envasament.*
- *Després de la seva obertura, mantenir-lo cobert d'oli i guardar-lo a el frigorífic*
- *Consumir en 2 o 3 dies*



## Verat del Cantàbric marinat en vinagre...



VER50F

Pes net:  
**90 gr.**  
Pes escorregut:  
**50 gr.**  
Unitats per caixa:  
**12**



VER100B

Pes net:  
**135 gr.**  
Pes escorregut:  
**100 gr.**  
Unitats per caixa:  
**12**



## Sardinetes...



SAR

Pes net:  
**85 gr.**  
Pes escorregut:  
**60 gr.**  
Sardina kopurua gutxi gorabehera:  
**8/9**  
Unitats per caixa:  
**72**

## Crema de llamàntol...



BOGAV

Pes net:  
**780 gr.**  
Contingut:  
**850 ml.**  
Unitats per caixa:  
**12**

**PEIX BLAU, D'ALT VALOR NUTRITIU:** *Elaborat a partir de bonic fresc, peix als mesos d'agost i setembre. Després de la seva elaboració artesana ho emmagatzemem diversos mesos aconseguint que el producte assoleixi la seva expressió gastronòmica més gran.*



# Experiències MAISOR

## TALLER D'ELABORACIÓ D'ANXOVES

Si ets dels que gaudeixen degustant una bona anxova, et proposem una experiència única en la que aprendràs a elaborar l'autèntica anxova del Cantàbric en oli, seguint tècniques tradicionals i totalment artesanals.

A més et podràs emportar a casa les anxoves que hakis elaborat.

Tot això al nostre obrador a peu del port de Getaria.



## VISITA A OBRADOR I DEGUSTACIÓ DE PRODUCTES DEL CANTÀBRIC

Et proposem una experiència inoblidable en què coneixeràs de prop el nostre obrador artesanal MAISOR. Descobriràs el laboratori que és l'elaboració de l'anxova en oli i acabarem amb una degustació molt local: **anxova, bonitol i una copa de txakoli.**

+info:  
[info@maisor.com](mailto:info@maisor.com)



# *Degustacions* **MAISOR**



## **PER REGAL...** REGALA UNA EXPERIÈNCIA AMB GUST DE MAR

Configura el teu propi lot de regal amb productes MAISOR, personalitzat, i ho enviem a qui vulguis, i on vulguis.



## **PER A ESDEVENIMENTS...** T'ACOMPANYEM EN ELS MOMENTS MÉS IMPORTANTS AMB ANXOVA RECENT FILETEJAT

Mans artesanes netejant en el moment cada filet, un a un. Espectacle no només per al paladar, sinó que també per a la vista. Una manera original i autèntica de sorprendre i entretenir als teus convidats.





VENDA ON-LINE  
[maisor.com](http://maisor.com)





**OBRADOR I VENDA**  
Portua, 6  
20808 Getaria (Gipuzkoa)  
Tel. +34 943 140 993

[info@maisor.com](mailto:info@maisor.com)  
[www.maisor.com](http://www.maisor.com)



VENDA ONLINE

