



MARISCADORA

Seleccionada
Conservas de las Rías Gallegas

COSTAS Y MIÑÁN S.L.



Nuestras Almejas, Mariscadora Selecta, se empacan en envases de aluminio de fácil apertura en formato Oval 120 en dos tirajes, 14/16 y 18/20 piezas, presentados en cuidados estuches que realzan la exclusividad de las Almejas de las Rías Gallegas.

Nuestras Almejas, provienen de la selección de los mejores lotes, adquiridos mediante subasta, en las principales lonjas de las Rías Gallegas (Muros-Noia, Ribeira, Cabo de Cruz, Cangas do Morrazo,...). Una vez seleccionadas son depuradas y desarenadas en tanques diseñados para ello, luego se cuecen en agua de mar y una vez calibradas y limpias, se empacan de forma manual consiguiendo una presentación impecable de Almejas en su propio jugo.

Almejas

ALMEJAS AL NATURAL



Nuestras Navajas, Mariscadora Selecta, se empacan en envases de aluminio de fácil apertura en formato Oval 120 en dos tirajes, 3/5 y 6/8 piezas, presentadas en cuidados estuches que realzan la exclusividad de las Navajas que contienen.

Nuestras Navajas, provienen de la selección de las piezas más jugosas y carnosas, obteniendo una calidad uniforme y un insuperable sabor. Una vez seleccionadas son depuradas y desarenadas en tanques diseñados para ello, luego se cuecen en agua de mar y una vez calibradas y limpias, se empacan de forma manual consiguiendo una presentación impecable de Navajas en su propio jugo.

Navajas

NAVAJAS AL NATURAL



Nuestros Mejillones, Mariscadora Selecta, se empacan en envases de aluminio de fácil apertura en formato Oval 120 en dos tirajes, 6/8 y 7/10 piezas, presentados en cuidados estuches que realzan la exclusividad de los Mejillones de las Rías Gallegas.

Nuestros Mejillones, provienen de la selección de los mejores lotes obtenidos de la principal zona de producción de las Rías Gallegas, la Ría de Arousa. Una vez seleccionados, se cuecen y luego se fríen en aceite de oliva para obtener una mejor coloración, textura y sabor. Las manos expertas de nuestras trabajadoras calibran y seleccionan las mejores piezas para obtener los tirajes adecuados, empacándose manualmente pieza a pieza, ofreciendo una presentación impecable. Seguidamente son aderezados con salsa escabeche, elaborada por expertos salseros, con los mejores ingredientes y con aceite de oliva de primera calidad, que potencia todo su sabor.

Mejillones

MEJILLONES EN ESCABECHE



Nuestros Calamares Rellenos en aceite de oliva, Mariscadora Selecta, se encuentran en envases de aluminio de fácil apertura en formato Oval 120 en dos tirajes, 3/5 y 6/8 piezas, presentados en cuidados estuches que realzan la exclusividad de los Calamares que contienen.

Nuestros Calamares rellenos en aceite de oliva, proceden de las mejores zonas de producción, de donde se escogen las piezas más pequeñas y jugosas, para obtener una conserva de insuperable calidad. Una vez seleccionados siguen un proceso totalmente artesanal, donde manos expertas los limpian uno a uno y los rellenan con sus propios tentáculos, una vez preparados son empacados pieza a pieza y se les añade aceite de oliva de primera calidad que potencia todo su sabor.

Calamares

CALAMARES RELLENOS EN ACEITE DE OLIVA



Nuestros Calamares en su Tinta, Mariscadora Selecta, se empacan en envases de aluminio de fácil apertura en formato Oval 120 en dos tirajes, 3/5 y 6/8 piezas, presentados en cuidados estuches que realzan la exclusividad de los Calamares que contienen.

Nuestros Calamares en su tinta, proceden de las mejores zonas de producción, de donde se escogen las piezas más pequeñas y jugosas, para obtener una conserva de insuperable calidad. Una vez seleccionados siguen un proceso totalmente artesanal, donde manos expertas los limpian uno a uno y los rellenan con sus propios tentáculos, una vez preparados se empacan pieza a pieza y se les añade la salsa de tinta elaborada a partir de una receta cuidada al detalle por nuestros maestros salseros, para que se disfrute de todo su sabor.

Calamares

CALAMARES EN SU TINTA



Selecta
Conservas de las Rías Gallegas

COSTAS Y MIÑÁN S.L.

Desde nuestra fundación en 1966 hemos sabido mantener la tradición y el carácter familiar de una empresa, en la que hoy podemos decir con orgullo que somos la tercera generación de conserveros. Para ello, contamos con manos expertas que han sabido transmitir su experiencia y sabiduría a las nuevas generaciones, logrando una fabricación controlada y artesanal, donde prima la calidad y el buen hacer.

Situados en pleno corazón de la Ría de Arousa, realizamos la más exigente selección de materias primas. Una vez seleccionadas y calibradas las mejores piezas, se limpian minuciosamente de forma manual, se preparan de acuerdo a sus características para conservar todo su sabor, y luego se empacan una a una, para obtener una presentación insuperable, aderezándose con las más deliciosas y exclusivas salsas de elaboración propia.

Todas nuestras conservas cumplen las más exigentes normas de envasado y esterilizado, y su presentación en cuidados estuches realza la exclusividad de la conserva que contiene, para que se puedan disfrutar de principio a fin.

MARISCADORA SELECTA



MARISCADORA

Selecta
Conservas de las Rías Gallegas

COSTAS Y MIÑÁN S.L.

Tragove - Corbillón, 140 B
Apdo. 80 - 36634 - Cambados - Pontevedra
T. 986 500 902 - F. 986 500 991

www.mariscadora.es