

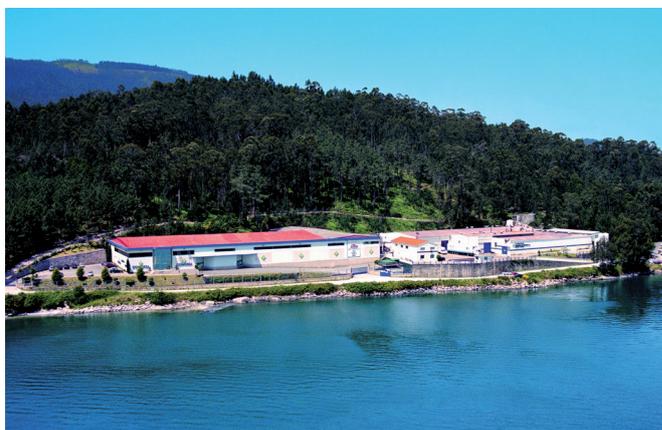
Pescados y mariscos en conserva artesana

Connorsa lleva 3 décadas ofreciendo los más finos manjares de las Rías Gallegas

Conervas del Noreste está ubicada en la Ría de Vigo desde 1985, ofreciendo los mejores pescados y mariscos, con un surtido de más de 150 referencias que elaboran artesanalmente y envasan con los medios más avanzados.

La posición actual de Connorsa en el mercado es el resultado de un proceso continuo de crecimiento y desarrollo, que les ha llevado a consolidarse entre los más importantes fabricantes del sector y a estar presentes en las principales cadenas de distribución del país.

Actualmente lleva a cabo una ampliación en sus instalaciones, con la construcción de un nuevo almacén logístico de 10.000 m² que les posibilitará incrementar los niveles de eficiencia con la dotación de nuevos medios y duplicará su capacidad de almacenaje. Asimismo, ha renovado la imagen de su marca *Cabo de Peñas* con el fin de conseguir una mayor visibilidad en los lineales y a su vez hacer a sus productos más atractivos y con más información para sus consumidores. Todo ello manteniendo su buen hacer y conservando la calidad que siempre les ha caracterizado. www.connorsa.es



Vista de la fábrica de conservas, actualmente en ampliación



MEJILLONES CULTIVADOS EN BATEAS, DE LAS RÍAS GALLEGAS

Los mejillones se cultivan desde mediados del siglo XX en viveros flotantes llamados bateas. *Cabo de Peñas* elabora este producto que procede sólo de las Rías Gallegas. Las viandas son empacadas y recubiertas con un exquisito escabeche preparado por sus cocineros con ingredientes de máxima calidad. Su importante porcentaje de proteínas lo hace especialmente recomendable en dietas deportivas.

Sabrosos berberechos seleccionados



El berberecho es un molusco bivalvo que se encuentra enterrado en fondos de arena a escasa profundidad. Los de *Cabo de Peñas* destacan por su cuidada selección, sabor y ausencia de arena en

lata. En conserva se presta a múltiples aplicaciones en empanadas, arroces o simplemente degustándolos al natural con unas gotas de limón. Nutricionalmente destaca sobre todo por su bajísimo aporte de grasas, y por tanto de calorías, y su alto contenido en hierro.

BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA

El bonito del Norte es el producto por excelencia en el lineal de conservas de pescado, tanto por su calidad como por su versatilidad

en sus aplicaciones culinarias. Para su elaboración se seleccionan los troncos de los bonitos de mejor calidad y se cubren de Aceite de Oliva. Manteniendo su sabor y todas sus propiedades durante años sin necesidad de frío.

