



f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

DISTRIBUCIÓN





f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

CONSERVAS





José Peña encarna todo el sabor artesano de la conserva tradicional gallega, transmitido generación a generación desde 1920, año de la fundación de la primera conservera familiar. Solo con materia prima de primera, recetas exclusivas y enlatado a mano, pieza a pieza, como siempre hicieron sus antepasados, José Peña consigue unas conservas premium que llegan al consumidor con una presentación esmerada y única.

Ofrecemos sus tres líneas de producto:
Premium, Tradición y Peñita.

Categoría Premium

Conservas gourmet, con una selección de las mejores piezas.



- ◆ Sardinillas en aceite de oliva picante
Lata 125 gr
- ◆ Mejillones fritos en escabeche
Lata 6/8
- ◆ Mejillones fritos en escabeche gigantes
Lata 4/6
- ◆ Navajas al natural
Lata 125gr
- ◆ Navajas en aceite de oliva
Lata 125gr
- ◆ Caviar de erizo al natural
Lata 56gr
- ◆ Mejillones fritos en escabeche picantes
Lata 110gr
- ◆ Mejillones fritos en escabeche
Lata 110gr
- ◆ Huevas de merluza picantes en aceite de oliva
Lata 125gr
- ◆ Ventresca en aceite de oliva Bonito del norte costera
Lata 125gr
- ◆ Barberechos al natural gigantes
Lata 120gr
- ◆ Zamburiñas al natural
Lata 125gr
- ◆ Zamburiñas en salsa de vieira
Lata 125gr
- ◆ Sardinillas en aceite de oliva
Lata 138gr



Categoría Tradición

Herederas de más de 100 años de historia y trabajo artesanal.



- ◆ Ventresca atún claro aceite de oliva
Lata 1000gr
- ◆ Ventresca de bonito del norte aceite de oliva
Lata 120gr
- ◆ Ventresca de atun claro en aceite de oliva
Lata 120gr
- ◆ Navajas al natural
Lata 8/10
- ◆ Navajas en aceite de oliva
Lata 120gr
- ◆ Barberechos al ajillo picantes
Lata 120gr
- ◆ Barberechos al natural
Lata 120gr
- ◆ Sardinillas en aceite de oliva
Lata 125gr
- ◆ Sardinillas en aceite de oliva picante
Lata 125gr
- ◆ Atún claro aceite de oliva
Lata 1kilo
- ◆ Mejillones fritos en escabeche
Lata 120gr
- ◆ Almejas al natural
Lata 120gr



Categoría Peñita

Calidad al mejor precio, con la garantía de José Peña.



- ◆ Berberechos al natural grandes
Lata 120gr
- ◆ Mejillones fritos en escabeche
Lata 120gr
- ◆ Ventresca de atun claro en aceite de oliva
Lata 120gr
- ◆ Berberechos al natural medianos
Lata 120gr
- ◆ Atún claro en aceite de girasol
Lata 125gr
- ◆ Ventresca de atún claro aceite de girasol
Lata 120gr
- ◆ Ventresca de atún claro en aceite de oliva
Lata 120gr
- ◆ Bonito del norte en aceite de oliva costera
Lata 125gr





En Conservas Arlequín le deben todo al abuelo Ángel Viadero quien, con su carácter emprendedor, fundó una conservera de anchoas en salazón en el corazón del Cantábrico fundada en 1920.

En aquellos tiempos la anchoa maduraba en barriles de madera, las latas se cerraban con estaño y el pescado se transportaba en cestas de mimbre. Santoña, origen de lo que somos.

Fruto del esfuerzo, los conocimientos en materia de pescado y la calidad del producto elaborado, la marca Arlequín se consolida y con el tiempo, amplía la gama de productos especializándose también, en el filete de anchoa y el bonito del norte.

Arlequín

Categorías: Platinum, Oro y Arlequín



- ◆ Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva Serie platinum 24 filetes
- ◆ Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva «00» 8 filetes. Serie oro
- ◆ Filetes de anchoas del Cantábrico 50 lomos
- ◆ Lata de anchoas Platinum 10/12 filetes
- ◆ Lomitos de atún en aceite de girasol
- ◆ Anchoas en aceite de oliva 50 lomos
- ◆ Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva Gran Selección 65 -70 lomos
- ◆ Lomitos de atún en aceite de girasol
- ◆ Ventresca de atún en aceite de oliva





Empresa familiar de Valladolid especializada en la elaboración propia de productos artesanales, como nuestras sardinas ahumadas.

Productos delicatessen, elaborados mediante procesos artesanales, sin ningún tipo de conservantes artificiales. Su selección rigurosa de los más exclusivos productos gourmets les permite trabajar en restaurantes de toda España.

Pescador de Villagarcía



- ◆ Sardina ahumada
- ◆ Sardina en vinagre
- ◆ Sardina en escabeche
- ◆ Formato 4 lomos
- ◆ Formato estuchado





f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

QUESOS





Queso Idiazabal de
oveja ahumado



Cuña de oveja
curado Zamora



Queso viejo de leche
cruda Zamora
Fabeiro



Queso mezcla
curado
Fabeiro



Queso de oveja
leche cruda
Fabeiro

Queso de barra



f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

PRODUCTOS DEL PATO





Tradición y calidad desde 1850
Para Sarrade, la confianza es un valor histórico
al que se han comprometido desde el
comienzo de su aventura gastronómica.

Hacen hincapié en la exigencia de calidad, el
hecho de «producir y consumir productos
locales» así como el respeto al sabor: un
producto de Sarrade es un producto que se
disfruta al cocinarlo, al degustarlo y al
compartirlo.



Sarrade



Magret de pato



Bloc de pato sin trozos



Bloc de pato con trozos



Bloc de foie gras de pato



Foie gras ultra congelado



Confit de pato 12 muslos



f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

CECINA





Empresa del sector cárnico dedicada desde hace más de 30 años a la elaboración artesanal de embutidos de cerdo blanco y de "Cecina de León I.G.P.". Su filosofía es dar siempre la máxima calidad de todos sus productos, por eso sólo tenemos una variedad de cada artículo. Todos sus productos están libres de gluten, por lo que son aptos para celíacos.

Además de formar parte del Consejo Regulador de la Cecina de León I.G.P., también pertenecen a otras marcas de calidad como la "Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León" y "Tierra de Sabor."

FERJU

I.G.P Cecina de León



Piezas de Cecina de León I.G.P. **enteras o medias piezas** de Babilla, Contra y Tapa. Trabajamos las 3 piezas tradicionales de la Cecina de León I.G.P su formato loncheado.

Tapa

Pieza de forma cónica, aunque es realmente plana medio lateralmente, lo que hace que sea muy fácil su corte a máquina. En curado tiene un peso de 6-7 kg.



Contra

Pieza formada por la contra propiamente dicha, y el redondo, adoptando así una forma de prisma triangular algo cilíndrico. Es la pieza más grande, y en curado tiene un peso de 8-9 kg.



Babilla

Pieza muy jugosa de forma ovoidal, y con un pequeño hueso en la parte superior. Pese a tener un hueso, tiene mucho rendimiento ya que tiene una forma muy regular. En curado tiene un peso de 5-6 kg.



Loncheada

Loncheados de Cecina de León de 100 gr. envasados al vacío. Todas las lonchas tienen un separador entre ellas para facilitar su consumo.



Pulido y prensado

Piezas de cecinas pulidas, limpias de piel y corteza superficial, obteniendo así un producto con un rendimiento máximo para el cliente, sin ningún tipo de mermas.





f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

COCIDOS





f A B E I R O
excelencia ibérica
desde 1989

