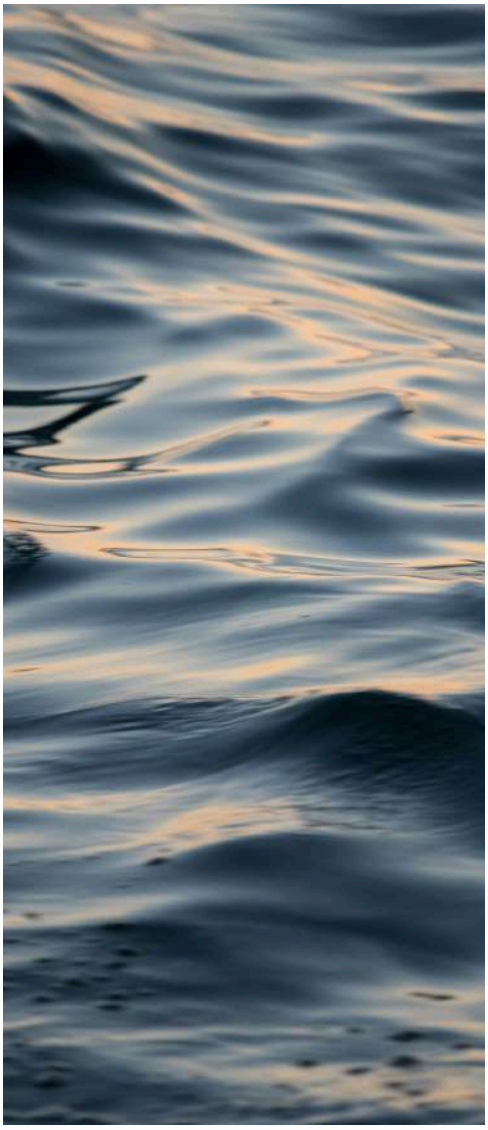








Rías Baixas 1907
CONSERVAS









QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes une conserverie familiale galicienne, spécialisée dans les conserves de poissons et de fruits de mer, toujours soucieuse d'offrir la plus haute qualité. Nous conditionnons nos produits à la main, comme cela se fait depuis des générations, afin de préserver toute la saveur, les textures et les arômes de la mer. Chez Conservas Rías Baixas, le soin apporté au produit, aux personnes et à l'environnement reste notre priorité absolue.



NOS PRODUITS

Nos conserves sont préparées comme cela a toujours été fait : nous sélectionnons les meilleurs poissons et fruits de mer, que nous nettoyons et cuisons en suivant des recettes transmises de génération en génération.
Nous les emballons avec soin, les scellons et les stérilisons selon les contrôles de sécurité les plus stricts, afin de garantir que lorsque vous ouvrez une boîte, elle soit aussi fraîche que le premier jour.

AIGUILLES

Nous préparons des aiguilles de la mer Cantabrique soigneusement sélectionnées et emballées à la main. Disponibles à l'huile d'olive, à l'huile de tournesol ou en escabèche, et en différents formats.



MAQUEREAU

Nous proposons des filets de maquereau ainsi que des petits maquereaux entiers, dans différentes sauces et présentations, afin de répondre aux besoins des consommateurs individuels comme du secteur de l'hôtellerie.



PETITS CHINCHARDS

Nous préparons les petits chinchards avec le plus grand soin et les présentons dans différentes sauces et formats afin de nous adapter aux divers goûts et occasions de consommation.



MOULES

Nous préparons les moules de manière artisanale, provenant à la fois des Rías Gallegas, de Nouvelle-Zélande et du Chili, dans différents formats adaptés aux besoins des consommateurs finaux comme du secteur professionnel.



BONITE (MELVA)

Nous proposons des filets de bonite soigneusement sélectionnés, conditionnés à l'huile d'olive ou de tournesol, disponibles en formats pour le secteur de l'hôtellerie et la distribution au détail.



SARDINES ET PETITES SARDINES

Poissons soigneusement sélectionnés, nettoyés et emballés à la main de manière artisanale, conditionnés dans différentes huiles et sauces qui mettent en valeur leur texture délicate et leur saveur intense.



VENTRÈCHE DE THON

Nous préparons manuellement la ventrèche de bonite et de thon clair, en prenant le plus grand soin de leur présentation, pour obtenir une conserve douce et juteuse capable de séduire les palais les plus exigeants.



SPÉCIALITÉS

Nous proposons d'autres gammes alternatives, élaborées avec le même soin et la même qualité qui distinguent nos autres conserves, et les associons à des recettes uniques qui apportent une valeur gastronomique distinctive.



PROTÉINE VÉGÉTALE

La protéine végétale, déclinée en différentes saveurs et textures, représente une nouvelle génération de conserves : saine, 100 % végétale, sans allergènes, sans gluten et durable pour la planète.



NOS MARQUES

Nous distinguons nos conserves à travers une sélection de marques, chacune correspondant à une ligne de produits différente. Ce qui les unit toutes, c'est l'engagement envers la qualité, la durabilité et le savoir-faire transmis depuis trois générations.

CONTACTEZ-NOUS

CENTRE DE PRODUCTION DE MOAÑA

Rosalía de Castro, 4 - 36959 - Moaña

986 30 01 52

CENTRE LOGISTIQUE DE PORRIÑO

Polígono Ind. A Granxa, Parc. 42-43 - 36475 - O Porriño

986 34 28 77

info@conservasriasbaixas.com

conservasriasbaixas.com

@conservasriasbaixas1907