

López

ANCHOAS & SALAZONES



ANCHOAS LÓPEZ

Damos honor al producto con nuestro trabajo.

Desde principios de los 90 llamándonos Anchoas López, pero toda una vida entregados a este magnífico producto, al mundo de los salazones y al cuidado de una tradición artesanal, nos dan el sello de garantía que respalda cada lomo de anchoa (y los derivados) que sale de nuestra fábrica de Alaquás.

Un trabajo humano, transparente, noble y apasionado, que trata a la anchoa como lo mejor de la música clásica: con deleite y admiración.

Un espacio familiar en el que, con entrega y rigor, cuidamos al detalle nuestros barriles cada día. Nuestra calidad es tangible, se mide en sabor y textura, pero nuestra promesa es emocional, la satisfacción y seguridad de comer una Anchoa López no la encontrarás fácilmente en otro lugar.

López

ANCHOAS & SALAZONES

POR QUÉ ES TAN ESPECIAL

Conseguir filetes de anchoa es una labor artesanal que requiere de dedicación y esmero. Aunque todo comienza con la materia prima, una vez recibida, es necesario que cada paso se cumpla a la perfección, respetando los tiempos y procesos que dan origen a la anchoa tal y como la conocemos, con su aroma y color característico.



López

ANCHOAS & SALAZONES



Los bocartes del Cantábrico tiene un puesto privilegiado. Los expertos dicen que se puede notar la procedencia de la anchoa con solo abrir la lata por su aroma, que describen como ligeramente ahumado, y su color, rosa uniforme. Estas características la distingue de especies de menor calidad. Su nombre científico es '*Engraulis encrasicolus*'.

López

ANCHOAS & SALAZONES

Cada anchoa es el resultado de la sincronía entre el mar y las manos del hombre, entre la sal y el tiempo, entre el olfato y el paladar.

