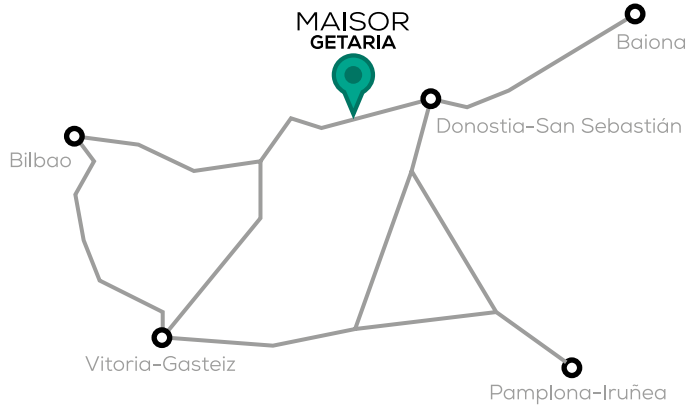
MAISOR
La experiencia
del Cantábrico
Getaria
www.maisor.com
VENTA ONLINE

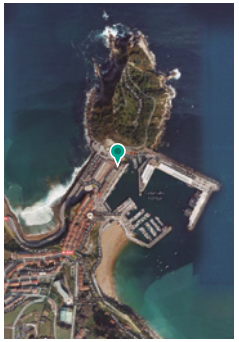
Saborea lo mejor que nos ofrece el mar Cantábrico...

En **MAISOR** conservamos la mejor pesca del Cantábrico, exclusivamente de campaña y que seleccionamos directamente, para que disfrutes de una experiencia gastronómica inigualable.

Especialistas en anchoa, limpiamos con paciencia y mimo, uno a uno, los filetes, siguiendo técnicas tradicionales.

Anchoa, boquerón, bonito, verdel, ventresca, sardinillas. Sabores y texturas exquisitas, que transmiten la sensación de buen producto, y que invitan a repetir la experiencia **MAISOR**.





En el puerto de Getaria

"Somos una empresa familiar, de tradición pesquera. Pescadores, primeramente, y mayoristas, más tarde. En 1.999 decidimos adentrarnos en el mundo de la conserva y creamos el obrador MAISOR, en el mismo puerto de Getaria y a escasos metros de la lonja. Esta cercanía nos permite trabajar siempre con pescado fresco del día, lo cual influye en la calidad del producto final".

Sorkunde Iribar Azpeitia, fundadora de MAISOR

MAISOR
La experiencia del Cantábrico

www.maisor.com
VENTA ONLINE

Filetes de anchoa del Cantábrico en aceite...

... de Oliva

A40-F

Peso neto:
80 gr.
Peso escurrido:
40 gr.
Nº filetes aprox:
17/18
Unidades por caja:
12

... de Oliva

A100-F

Peso neto:
170 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Nº filetes aprox:
38/40
Unidades por caja:
12

... de Oliva

A180-F

Peso neto:
330 gr.
Peso escurrido:
180 gr.
Nº filetes aprox:
53/55
Unidades por caja:
12

... Vegetal

A350-B

Peso neto:
490 gr.
Peso escurrido:
350 gr.
Nº filetes aprox:
95/100
Unidades por caja:
4

... Vegetal

A40-B

Peso neto:
75 gr.
Peso escurrido:
40 gr.
Nº filetes aprox:
10/12
Unidades por caja:
12

... de Oliva

A29-L

Peso neto:
50 gr.
Peso escurrido:
29 gr.
Nº filetes aprox:
8/9
Unidades por caja:
24

... de Oliva

A100-L

Peso neto:
180 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Nº filetes aprox:
38/40
Unidades por caja:
12

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN: *La anchoa es una semiconserva; esta condición exige una mayor atención para su conservación para que el producto llegue en perfectas condiciones de consumo a su mesa. Por ello es recomendable :*

- *Mantener siempre el producto en un lugar fresco o refrigerado (5º-15º)*
- *Consumirlo preferentemente en un periodo inferior a 6 meses*
- *No comprar cantidades que exceda el consumo en más de 120 días*
- *Una vez abierto el envase cubrir bien las anchoas con aceite*

Filetes de anchoa del Cantábrico marinados en vinagre...

V50-F

Peso neto:
90 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Nº filetes aprox:
9/10
Unidades por caja:
12

V150-F

Peso neto:
220 gr.
Peso escurrido:
150 gr.
Nº filetes aprox:
18/20
Unidades por caja:
12

V40-B

Peso neto:
75 gr.
Peso escurrido:
40 gr.
Nº filetes aprox:
6/7
Unidades por caja:
12

V100-B

Peso neto:
135 gr.
Peso escurrid
100 gr.
Nº filetes apro
13/16
Unidades por
12

V400-B

Peso neto:
480 gr.
Peso escurrido:
400 gr.
Nº filetes aprox:
58/60
Unidades por caja:
4

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN: *La anchoa es una semiconserva; esta condición exige una mayor atención para su conservación para que el producto llegue en perfectas condiciones de consumo a su mesa. Por ello es recomendable :*

- *Mantener siempre el producto en un lugar fresco o refrigerado (2º-6º)*
- *Consumirlo preferentemente en un periodo inferior a 3 meses*
- *No comprar cantidades que exceda el consumo en más de 60 días*
- *Una vez abierto el envase cubrir bien las anchoas con aceite*

MAISOR
La experiencia del Cantábrico

www.maisor.com
VENTA ONLINE

Edición especial de anchoa en aceite y vinagre...

... de Oliva

A50-E

Peso neto:
90 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Nº filetes aprox:
18/20
Unidades por caja:
12

V50-E

Peso neto:
90 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Nº filetes aprox:
8/9
Unidades por caja:
12

Combo de anchoa en aceite y vinagre...

... Vegetal

A40 & V40

Peso neto:
75 gr. x2
Peso escurrido:
40 gr. x2
Nº filetes aprox:
17/18 aceite; 6/7 vinagre
Unidades por caja:
12

ANCHOA DEL CANTÁBRICO: *En MAISOR trabajamos única y exclusivamente con anchoa del Cantábrico (Engraulis Encrasicholus), capturada por la flota pesquera de Getaria en la zona conocida como FAO27. Esta anchoa es la más apreciada para su utilización en la preparación de salazones y conservas en aceite por su fuerte aroma, textura y carne rosada.*

Verdel del Cantábrico marinado en vinagre...

Ver 50-F

Peso neto:
90 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Unidades por caja:
12

Ver 100-B

Peso neto:
135 gr.
Peso escurrido:
100 gr.
Unidades por caja:
12

Lomos y ventresca de Bonito del Norte en aceite....

VENT

Peso neto:
111 gr.
Peso escurrido:
81 gr.
Unidades por caja:
36

B150

Peso neto:
227 gr.
Peso escurrido:
150 gr.
Unidades por caja:
12

B260

Peso neto:
400 gr.
Peso escurrido:
260 gr.
Unidades por caja:
12

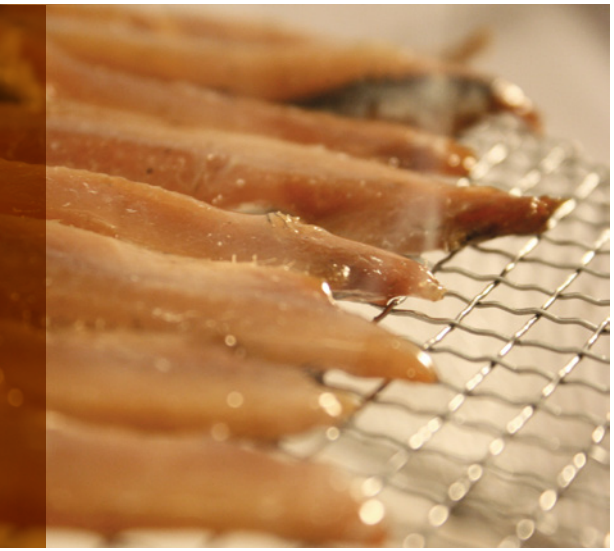
PESCADO AZUL, DE ALTO VALOR NUTRITIVO:

Tanto el verdel como el Bonito del Norte (Thunnus alalunga) son ricos en ácidos Omega 3, los cuales contribuyen a disminuir el colesterol y el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, lo que hace muy recomendable su consumo varios días por semana.

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN PARA EL VERDEL:

- *Mantener siempre el producto en un lugar fresco o refrigerado (2º-6º)*
- *Consumirlo preferentemente en un periodo inferior a 3 meses*
- *No comprar cantidades que exceda el consumo en más de 60 días*
- *Una vez abierto el envase cubrir bien el verdel con aceite*

www.maisor.com
VENTA ONLINE



Anchoa del Cantábrico ahumada en aceite…

AH50-B

Peso neto:
80 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Unidades por caja:
12

Carpaccio de Bonito del Norte ahumado en aceite…

BH-50B

Peso neto:
80 gr.
Peso escurrido:
50 gr.
Unidades por caja:
12

Verdel del Cantábrico ahumado en aceite…

VerH75-B

Peso neto:
125 gr.
Peso escurrido:
75 gr.
Unidades por caja:
12

EL PROCESO DE AHUMADO: *Nuestro proceso de ahumado -basado en técnicas tradicionales- proporciona al producto una textura original y un sabor exquisito. Se elabora en frío con humo natural procedente de maderas nobles sin tratamiento previo, se envasa y se congela inmediatamente para garantizar la calidad, sin colorantes ni conservantes de ningún tipo.*

SUGERENCIAS DE CONSERVACIÓN:

- *Mantener siempre el producto en un lugar fresco o refrigerado (2º-6º)*
- *Consumirlo preferentemente en un periodo inferior a 50 días*
- *No comprar cantidades que exceda el consumo en más 30 días*
- *Una vez abierto el envase cubrir bien el producto con aceite*

Anchoa en salazón...

SAL

Peso neto:
900 gr.

Peso escurrido:
500 gr.

Nº filetes aprox:
20/22

Unidades por caja:
4

Sardinillas...

SAR

Peso neto:
85 gr.

Peso escurrido:
60 gr.

Nº sardinillas aprox:
8/9

Unidades por caja:
72

Crema de bogavante...

BOGAV

Peso neto:
780 gr.

Contenido:
85o ml.

Unidades por caja:
12

OTROS CAPRICHOS
DEL MAR CANTÁBRICO:

Y para los más sibaritas… anchoas en salazón, listas para ser limpiadas y fileteadas. Aprende en nuestro "Taller de elaboración de anchoas" cómo hacerlo (pág. 8).

Experiencias MAISOR

MAISOR
La experiencia del Cantábrico

www.maisor.com
VENTA ONLINE

TALLER DE ELABORACIÓN DE ANCHOAS

Si eres de los que disfrutan degustando una buena anchoa, te proponemos una experiencia única en la que aprenderás a elaborar la auténtica anchoa del Cantábrico en aceite, siguiendo técnicas tradicionales y totalmente artesanales.

Además podrás llevar a casa las anchoas que has elaborado.

Todo ello en nuestro obrador a pie del puerto de Getaria.

VISITA A OBRADOR Y DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO

Te proponemos una experiencia inolvidable en la que conocerás de cerca nuestro obrador artesanal MAISOR. Descubrirás lo laborioso que es la elaboración de la anchoa en aceite y terminaremos con una degustación muy local: anchoa, bonito y una copa de txakolí.

+info:
experiencias@maisor.com

Degustaciones
MAISOR

PARA REGALO...
REGALA UNA EXPERIENCIA CON SABOR A MAR

Configura tu propio lote de regalo con productos MAISOR, personalizado, y lo enviamos a quien quieras y donde quieras.

PARA EVENTOS...
TE ACOMPAÑAMOS EN LOS MOMENTOS MÁS IMPORTANTES CON ANCHOA RECIÉN FILETEADA...

Manos artesanas limpiando en el momento cada filete, uno a uno. Espectáculo no sólo para el paladar, sino que también para la vista. Una manera original y auténtica de sorprender y entretener a tus invitados.

MAISOR
La experiencia del Cantábrico

www.maisor.com
VENTA ONLINE

MAISOR
La experiencia del Cantábrico

OBRADOR y VENTA
Portua z/g. Astillero eraikina
20808 Getaria (Gipuzkoa)
Tel. +34 943 140 993

info@maisor.com
618 892 935

www.maisor.com

TIENDA ON LINE

EUSKADI gastronomika