ARTE EN CONSERVA

JOSÉ PEÑA
MAESTRO CONSERVERO

Sobre nosotros

Desde 1920: la historia de estas conservas es tan **apasionante como extensa**.
Una **saga familiar centenaria**, tres generaciones dedicadas a la producción de conservas de pescados y mariscos de la más alta calidad.
100 años de tradición y elaboración artesanal desde que en 1920 **D. José Peña Oubiña**
fundase una de las más importantes conservas gallegas.
Hoy, tres generaciones después, su bandera de fidelidad y compromiso con la calidad sigue ondeando de la mano de **su nieto José Peña**.

Fidelidad a la selección de las **mejores materias primas** y al t**rabajo artesanal**. A las **recetas originales** que siempre nos distinguieron. A los paladares acostumbrados a disfrutar de un mar de sensaciones y de saber.

José Peña ha conseguido que en su empresa convivan, por un lado, una apuesta decidida por la **innovación**, y por otro, la continuidad del **enfoque artesano** que siempre ha caracterizado a su familia.

Por ello, se mantienen las **recetas de los caldos y los escabeches de siempre**, que son marca de la casa, así como los procedimientos que hacen de las conservas las mejores del país. Solo se emplean p**escados y mariscos de alta calidad**, que se empacan a mano tras una elaboración cuidadosa que **garantiza el punto perfecto**, sin restos de arena ni otras impurezas, y que no faltan en las despensas de los mejores restaurantes y tiendas de delicatessen de España.

Líneas de producto

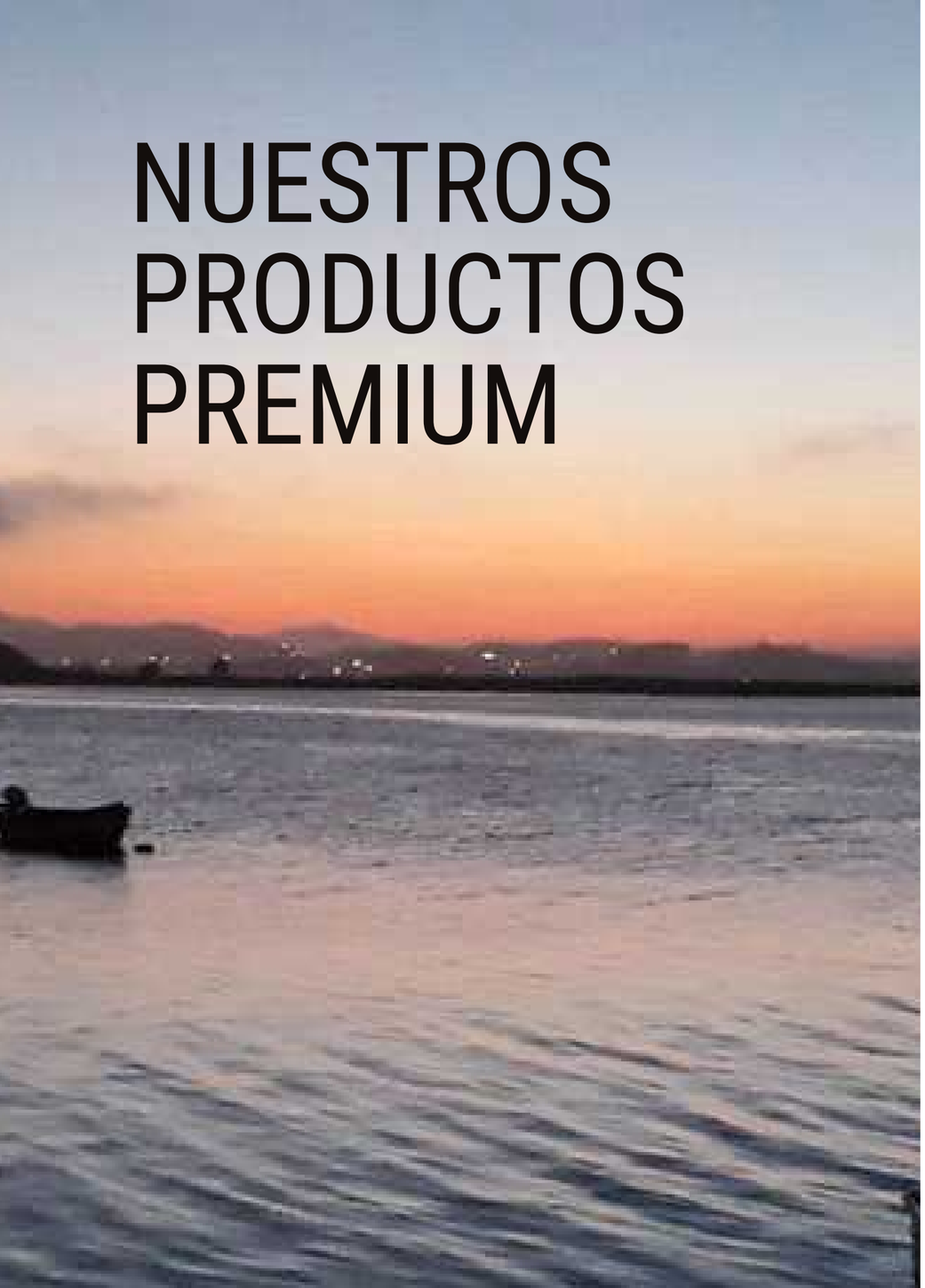
Aunque a lo largo de nuestra extensa historia hemos comercializado nuetras conservas bajo diferentes marcas, hoy trabajamos distintos productos en tres gamas: Prémium, Tradición y Peñita.

PREMIUM La primera agrupa referencias destinadas al mundo gourmet, y en su elaboración se eligen las mejores piezas e ingredientes de primera.

La línea **TRADICIÓN** también forma parte de la gama alta de José Peña, e incorpora grandes formatos en algunos de los productos (bonito del norte, ventresca de atún claro y atún claro).

La línea **PEÑITA** encarna la apuesta por la innovación de la compañía, gracias a lo cual mantenemos la calidad al mejor precio para que el sector de la hostelería, fundamentalmente, pueda ofrecer estos exquisitos productos de manera competitiva.

Además, bajo la línea **P&P** comercializamos, bajo pedido directo a la fábrica, conservas de filetes de anchoa en aceite de oliva y de boquerones frescos en aceite de girasol y vinagre.



NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM

SOLO LO MEJOR DE LO MEJOR

La **línea Premium de Conservas José Peña** está enfocada al mundo de la alta gastronomía y tiene un marcado acento gourmet. Además del **mimo artesano de todos los productos**, encontramos aquí ingredientes selectos y los mariscos y pescados de mayor calidad, siempre capturados en el momento óptimo para garantizar una firmeza y un sabor excepcionales.

NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM

SARDINILLAS DE LAS RÍAS GALLEGAS

Las **sardinillas**, uno de los productos fetiches de la compañía, tienen una virtud: mejoran y se confitan más durante su ‘sueño’ enlatado. Elaboradas en fresco en campaña en su mejor sazón. Se empacan a mano en abanico y su riguroso proceso de selección y limpieza garantiza la ausencia de impurezas.

Nuestras **sardinillas** han sido elaboradas **exclusivamente con pescado fresco de las Rías Baixas**, capturadas de manera tradicional en la ría de Arousa por la Cofradía de **Pescadores de Rianxo mediante el Xeito**, una de las artes de pesca más tradicionales de Galicia.

En el estuche figura un código QR que permite al consumidor ver toda la trazabilidad del producto que van a consumir e incluso el barco que las pescó, certificadas y **100% trazables**.

SARDINILLAS: OMEGA 3 DE LUJO

S**ardinillas en aceite de oliva 30-35 piezas “muy pequeñas”** RO150

- Formato: Lata RO150. Peso neto 138 g.
- Ingredientes: Sardina (pescado), aceite de oliva, sal
- Origen: Galicia

Sardinillas “Picantes” en aceite de oliva 30-35 piezas “muy pequeñas” RO150
Estas sardinillas son el aperitivo perfecto para aquellos amantes del ‘pique’ más ligero, pues su aceite está infusionado con guindilla.

- Formato: Lata RO150. Peso neto 138 g.
- Ingredientes: Sardina (pescado), aceite de oliva, guindilla y sal
- Origen: Galicia

Sardinillas en aceite de oliva 25-30 piezas “pequeñas” RO150

- Formato: Lata RO150. Peso neto 138 g.
- Ingredientes: Sardina (pescado), aceite de oliva, sal
- Origen: Galicia

Este año os ofrecemos una **edición limitada** de 6.000 latas de añada Millésime 2023, presentadas en **cajón de madera de 12 unidades** de este exquisito manjar, especialmente destinadas a su guarda, para poder disfrutar del afinado de las sardinas con el paso de los años.

MEJILLONES DE LAS RÍAS GALLEGAS

Mejillones fritos en escabeche 4-6 piezas Gigantes.

Los famosos mejillones en escabeche de Conservas José Peña en formato XL para disfrutar a lo grande.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Mejillones (molusco), aceite de oliva, vinagre de vino, ajo, laurel, especias y sal
- Origen: Galicia

Mejillones fritos en escabeche 6-8 piezas Grandes.

Procedentes de las rías gallegas, estos grandes mejillones se fríen antes de su empacado a mano para introducirse en la lata, de manera que suelten el agua de su interior y adquieran una textura más agradable. En su elaboración se sigue la receta del fundador, José Peña Oubiña, a base de aceite de oliva y especias.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Mejillones (molusco), aceite de oliva, vinagre de vino, ajo, laurel, especias y sal
- Origen: Galicia

MEJILLONES EXQUISITOS PARA TODOS LOS GUSTOS

Mejillones fritos en escabeche 7-10 piezas Medianos.
La receta tradicional del escabeche de la casa con mejillones medianos de las rías de Galicia.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Mejillones (molusco), aceite de oliva, vinagre de vino, ajo, laurel, especias y sal
- Origen: Galicia

Mejillones fritos en escabeche “Picantes” 7-10 piezas Medianos.
Estos mejillones 100 % gallegos con la receta siguen la receta tradicional de la casa y su empacado manual, pero su escabeche incorpora un toque picante para los paladares que busquen un extra de sabor.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Mejillones (molusco), aceite de oliva, vinagre de vino, ajo, laurel, guindilla, especias y sal
- Origen: Galicia

ZAMBURIÑAS ARTESANAS Y SABROSAS

Nuestras zamburiñas **de las rías gallegas, concretamente de la Cofradía de Cambados** recogidas en su mejor momento de maduración se trabajan con todo el esmero posible para mantener intactas sus cualidades utilizando procesos manuales que cuidan esta materia prima como se merece.

Zamburiñas en salsa de vieira.
Firmes y consistentes, además de sabrosas, tras la depuración de los moluscos se cuecen en agua de mar y posteriormente en una deliciosa salsa de vieiras.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 115 g.
- Ingredientes: Zamburiñas (molusco), aceite de oliva, cebolla, tomate, pimiento, vino blanco, especias y sal.
- Origen: Galicia

ZAMBURIÑAS ARTESANAS Y SABROSAS

Zamburiñas al natural.

Estas zamburiñas se dejan depurar durante 24 horas para que expulsen la arena de su estómago y, a continuación, se cuecen en agua de mar junto a un caldo, fiel al mismo que se empleaba en los comienzos de la compañía, totalmente natural y que aporta ricos matices al resultado final. Sencillas pero insuperables.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 115 g.
- Ingredientes: Zamburiñas (molusco), agua y sal.
- Origen: Galicia

NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM

NAVAJAS: SUBLIME DELICADEZA

Las navajas de Conservas José Peña elaboradas de forma artesanal en campaña provienen de las **rías gallegas del norte de Galicia**, concretamente de las aguas batidas del **Cabo Finisterre** lo que les proporciona una textura “característica” y un “sabor exquisito”.

NAVAJAS: SUBLIME DELICADEZA

Navajas en aceite de oliva 4-8 piezas

• Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
• Ingredientes: Navajas (molusco), aceite de oliva y sal.
• Origen: Galicia

Navajas al natural 4-8 piezas

• Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
• Ingredientes: Navajas (molusco), agua y sal.
• Origen: Galicia

NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM

LA CASQUERÍA FINA DEL MAR

Huevas de merluza en aceite de oliva “Picantes”.

Las huevas de merluza de Conservas José Peña se limpian, se cuecen, se cortan en medallones y se envasan en aceite de oliva para ofrecer un producto simplemente impecable.

NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM

EL CAVIAR GALLEGO

Caviar de erizo al natural de las rías gallegas.

Este producto es un bocado sublime especialmente elaborado para los más sibaritas. Tiene un pronunciado sabor marino y una textura suave y cremosa. Un manjar.

- Formato: Lata RR55. Peso neto 50 g.
- Ingredientes: Huevas de erizo de mar (marisco), agua y sal.
- Origen: Galicia

NUESTROS PRODUCTOS PREMIUM

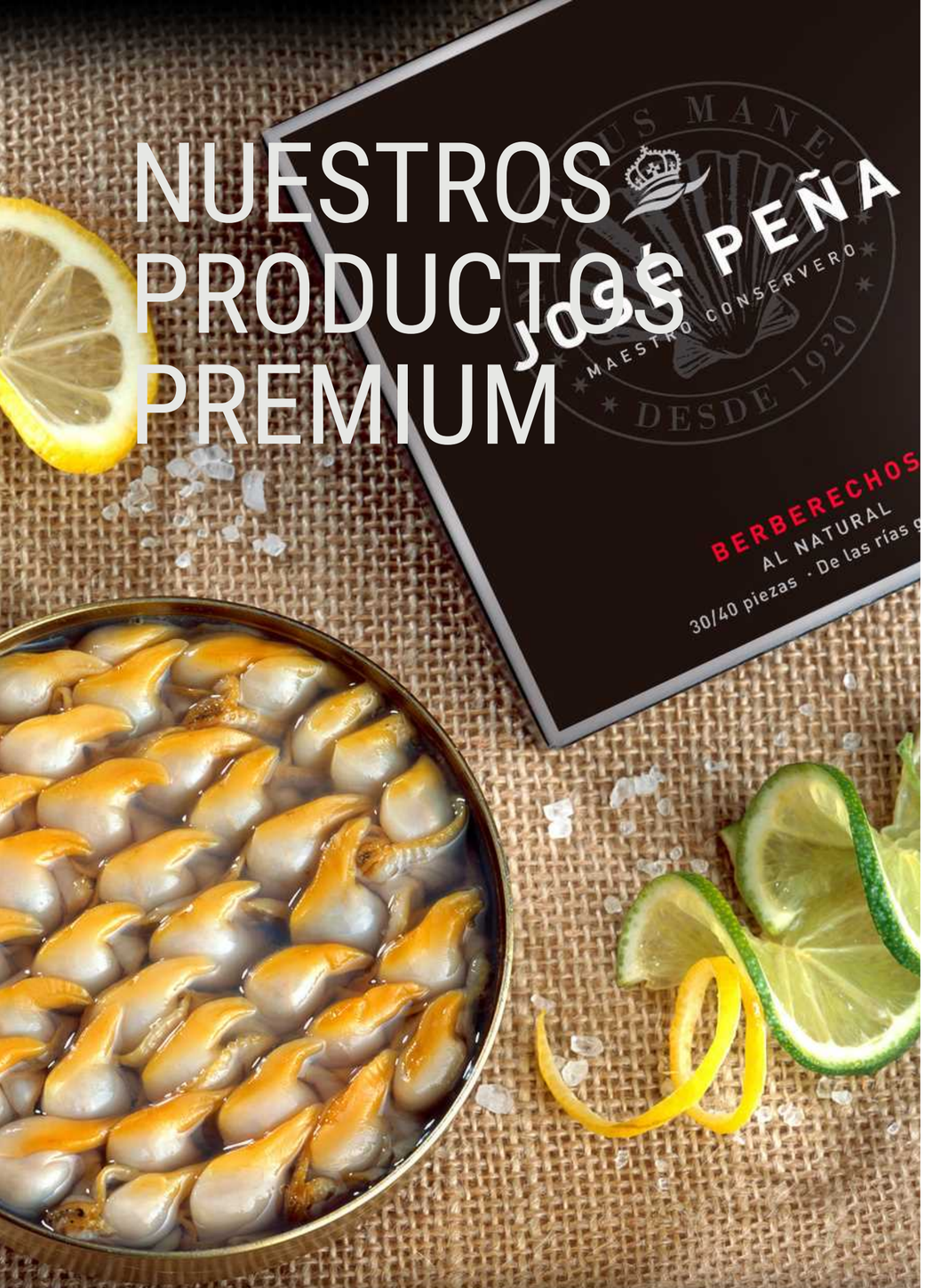
VENTRESCA: DEL MAR A LA LATA

Ventresca de Bonito del Norte de Costera en aceite de oliva.

• Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
• Ingredientes: Bonito del Norte (Pescado), aceite de oliva y sal.

Origen: Cantábrico

Los ejemplares que se emplean para elaborar esta conserva se pescan con caña, uno a uno, para conseguir que la carne esté entera y tersa, sin magulladuras. La captura es en la costera, la temporada en la que el pez, que habitualmente vive en el Atlántico, se traslada al Cantábrico. Suele tener lugar en los meses de verano, pero depende del clima y de las corrientes marinas, por lo que puede oscilar. El bonito del norte tiene una gran cantidad de grasa, sobre todo en la ventresca (barriga), con lo cual se obtiene una conserva muy jugosa.

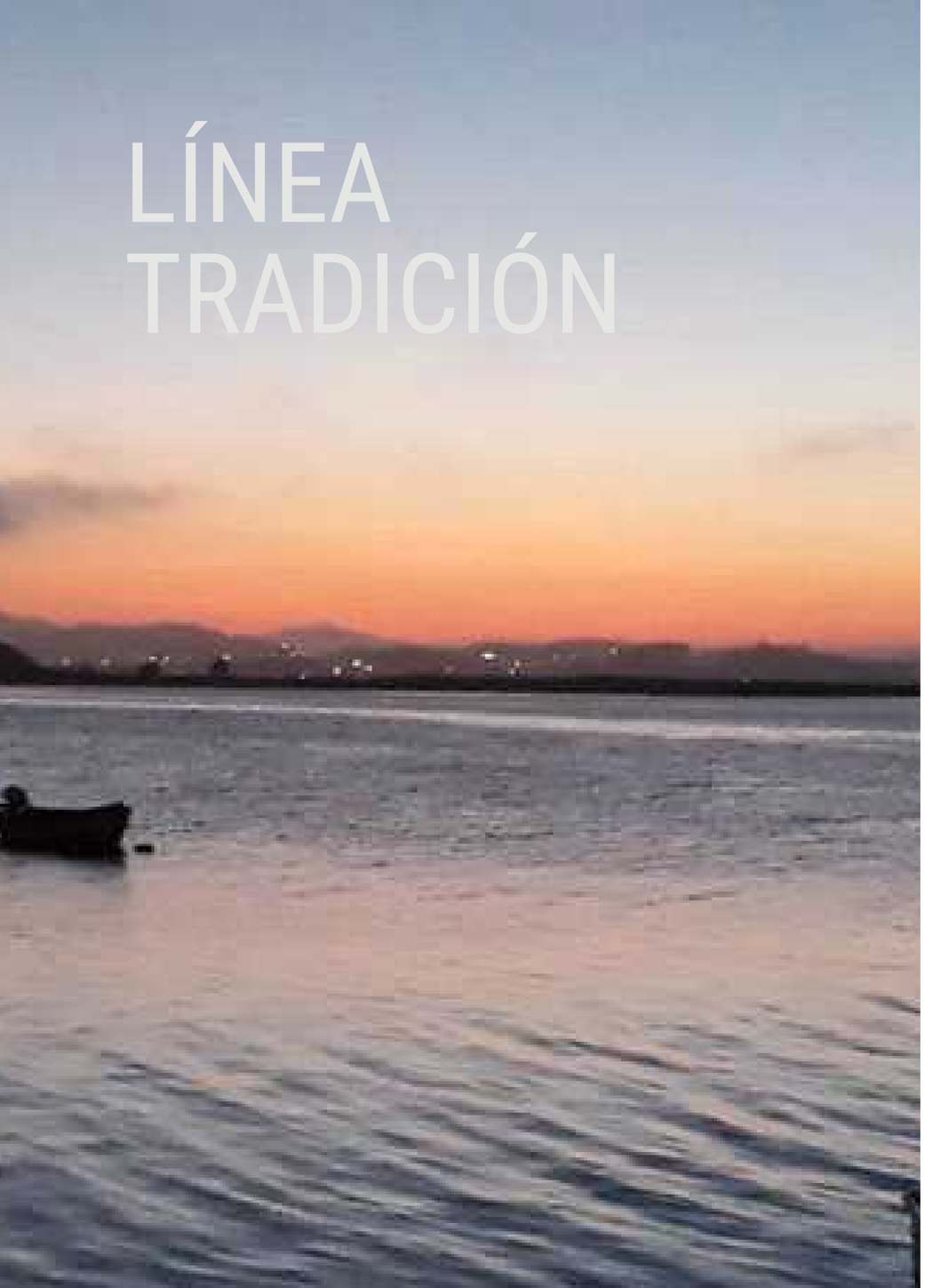


BERBERECHOS: UN APERITIVO DE EXCEPCIÓN

Berberechos al natural 20-30 piezas Gigantes de las rías gallegas. Empacado a mano.

Al igual que las navajas, estos moluscos de la ría gallega se depuran durante 24 horas para que suelten la arena que contienen y se elaboran al natural, con la receta de la casa, para empacarlos a mano.

• Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
• Ingredientes: Berberechos (Molusco), agua y sal.
• Origen: Galicia



LÍNEA TRADICIÓN

COMO EN LOS MEJORES TIEMPOS

La línea **Tradición de Conservas José Peña** también forma parte de la gama alta de esta centenaria conservera. A diferencia de la línea Premium, se ofrecen aquí grandes formatos en algunas referencias, especialmente **pensadas para su uso en establecimientos hosteleros** de gran nivel o para todos aquellos que quieran disfrutar en abundancia de **lo mejor de las costas norteñas**.

EL ATÚN: EL SEÑOR DE LOS MARES

Ventresca de atún claro en aceite de oliva RO1030 Tradición

El atún claro, o de aleta amarilla, se pesca en el Océano Atlántico y Océano Indico a caña, para que la carne esté en las mejores condiciones. Una vez en la fábrica, se convierte en un producto exquisito gracias a la cuidada manufactura y también a la calidad de los ejemplares, muy ricos en grasa.

- Formato: Lata RO1030. Peso neto 1000 g.
- Ingredientes: Ventresca atún claro, aceite de oliva y sal
- Origen: Atlántico

EL ATÚN: EL SEÑOR DE LOS MARES

Ventresca de atún claro en aceite de oliva RR125 empacado a mano Tradición
Latas únicas para pequeños grandes momentos.

• Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
• Ingredientes: Ventresca atún claro, aceite de oliva y sal
• Origen: Atlántico

Atún claro en aceite de oliva RO1030 Tradición
Una lata de gran formato con un pescado jugoso y de primera, capturado con caña para lograr el mejor resultado.

• Formato: Lata RO1030. Peso neto 1000 g.
• Ingredientes: Atún claro, aceite de oliva y sal
• Origen: Atlántico

Bonito Selecto: Ventresca de bonito del norte “costera” en aceite de oliva Tradición
Un bonito realmente jugoso, pescado de uno en uno evitando el arrastre para garantizar una firmeza excepcional.

• Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
• Ingredientes: Bonito del norte, aceite de oliva y sal
• Origen: Cantábrico

SARDINILLAS: AUTENTICIDAD EN CADA BOCADO

Sardinillas en aceite de oliva 16-20 piezas Tradición

Limpiadas con extremo cuidado para evitar impurezas. Estos pescados están llenos de sabor artesano y propiedades para nutrir el cuerpo y el paladar.

- Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
- Ingredientes: Sardinas, aceite de oliva y sal
- Origen: Sardina pilchardus

Sardinillas en aceite de oliva “Picantes” 16-20 piezas Tradición

El sabor de las sardinillas de Conservas José Peña con un pequeño extra para los paladares atrevidos.

- Formato: Lata RR125. Peso neto 115 g.
- Ingredientes: Sardinas, aceite de oliva, guindilla y sal
- Origen: Sardina pilchardus

DEL REY DE LOS MEJILLONES… AL MUNDO

Mejillones fritos en escabeche 7-10 piezas Medianos Tradición

El secreto (confesable) de nuestra receta de José Peña está en freír los mejillones antes de empacarlos para que expulsen el agua y queden perfectos.

- Formato: Lata RR120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Mejillones (molusco), aceite de oliva, vinagre, ajo, laurel, especias y sal
- Origen: Galicia

LÍNEA TRADICIÓN

NAVAJAS TRADICIÓN DE LAS RÍAS GALLEGAS Y DEL DELTA DEL MIÑO

Navajas al natural 8-10 piezas Tradición

Estas navajas medianas, de delicioso sabor y textura, proceden de las rías gallegas y se elaboran en un caldo que las convierte en un bocado muy especial.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Navajas (moluscos), agua y sal
- Origen: Galicia

Navajas en aceite de oliva 8-10 piezas Tradición

Las deliciosas navajas gallegas en aceite de oliva para un plus de intensidad.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Navajas (moluscos), aceite de oliva y sal
- Origen: Galicia

DELICADAS ALMEJAS

Almejas al natural 16-20 piezas Tradición

Conservas José Peña usa solo auténticas almejas blancas, que ofrecen una textura incomparable, y que se preparan a fuego lento con agua y sal.

- Formato: Lata RO120. Peso neto 110 g.
- Ingredientes: Almejas (moluscos), agua y sal
- Origen: Galicia

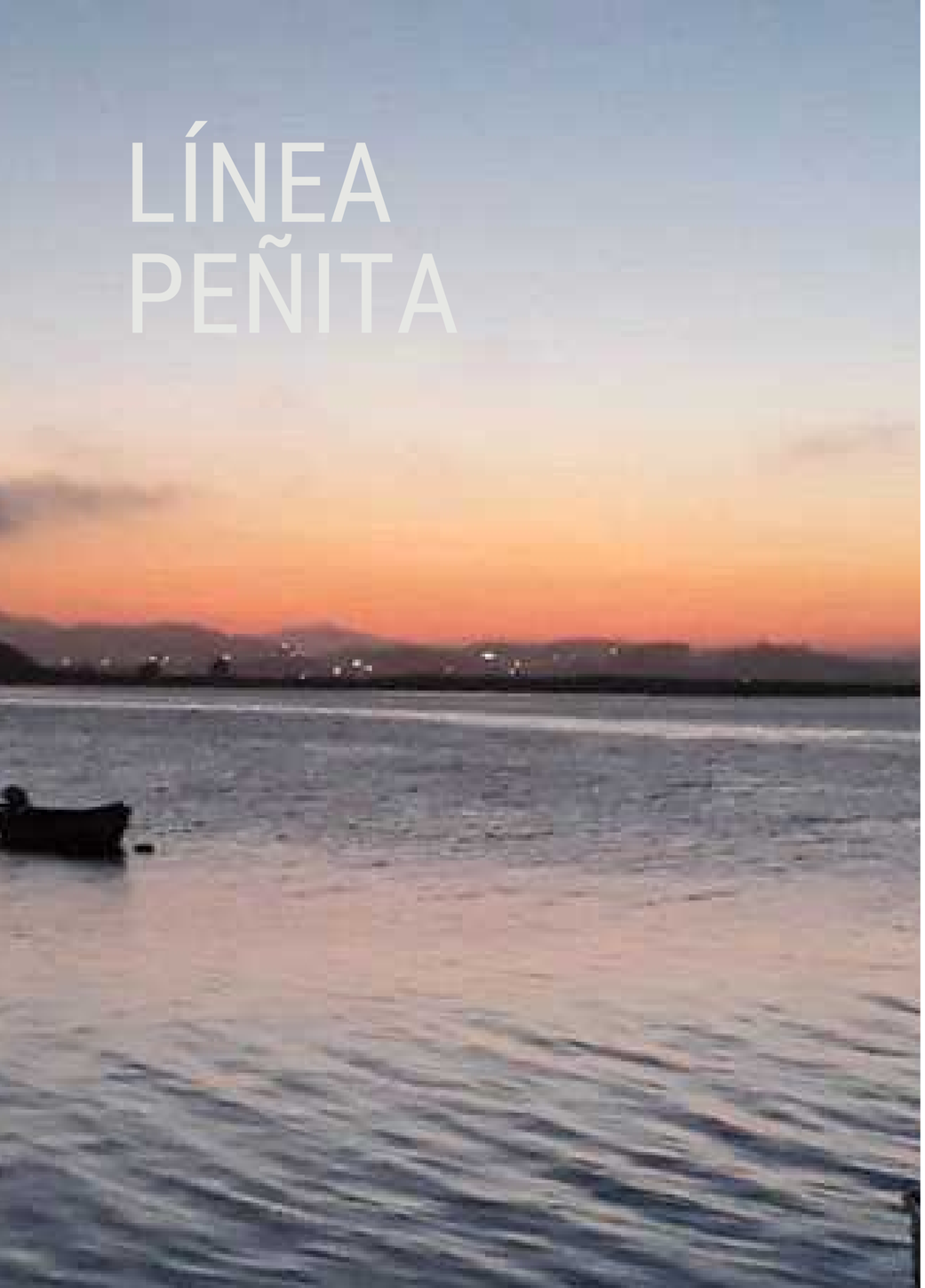
LÍNEA TRADICIÓN

IMPOSIBLE PARAR DE COMERLOS

Berberechos al natural 20-30 piezas Tradición (Producto de campaña)
Berberechos al natural 25-35 piezas Tradición. “Empacado a mano” (Producto de campaña)

Estos finos berberechos, **de las rías gallegas** perfectamente depurados y limpios de arena, se cuecen en agua de mar y resultan adictivos.

Berberechos al ajillo “picantes” 30-40 piezas Tradición (Producto de campaña)
Finos, pequeños y sabrosos, estos **berberechos de las rías gallegas** tienen todo el sabor del ajito cocinado al fuego lento.



EXQUISITAS CONSERVAS AL MEJOR PRECIO

La **línea Peñita** aúna innovación con calidad y ofrece una calidad excepcional junto a un precio competitivo. Se enfoca, sobre todo, al **canal Horeca**, pues ofrece algunas de las **referencias más populares en tamaño XL**.

EL ATÚN: EL SEÑOR DE LOS MARES

UN BONITO DESCOMUNAL: Bonito del norte en aceite de oliva de costera RO900

El mejor bonito del norte, capturado con caña en su mejor temporada, la costera, en tamaño grande.

• Formato: Lata RO900. Peso neto 900g.
• Ingredientes: Bonito del norte, aceite de oliva y sal
• Origen: Cantábrico

ATÚN A LA ENÉSIMA POTENCIA:Ventresca de atún claro en aceite de girasol RO900

La ventresca, la barriga del animal, es una de las partes más grasas y jugosas, perfecta para elaborar una conserva artesana y de la mejor calidad.

• Formato: Lata RO900. Peso neto 900 g.
• Ingredientes: Ventresca, aceite de girasol y sal
• Origen: Cantábrico

Ventresca de atún claro en aceite de oliva “Litografiada” RR125 Peñita.
Jugosidad y sabor en formato reducido recogidos en lata vintage, elaboración artesanal y empacado a mano

UN GRAN PICOTEO

Berberechos al natural 25- 35 piezas Peñita (Producto de campaña)

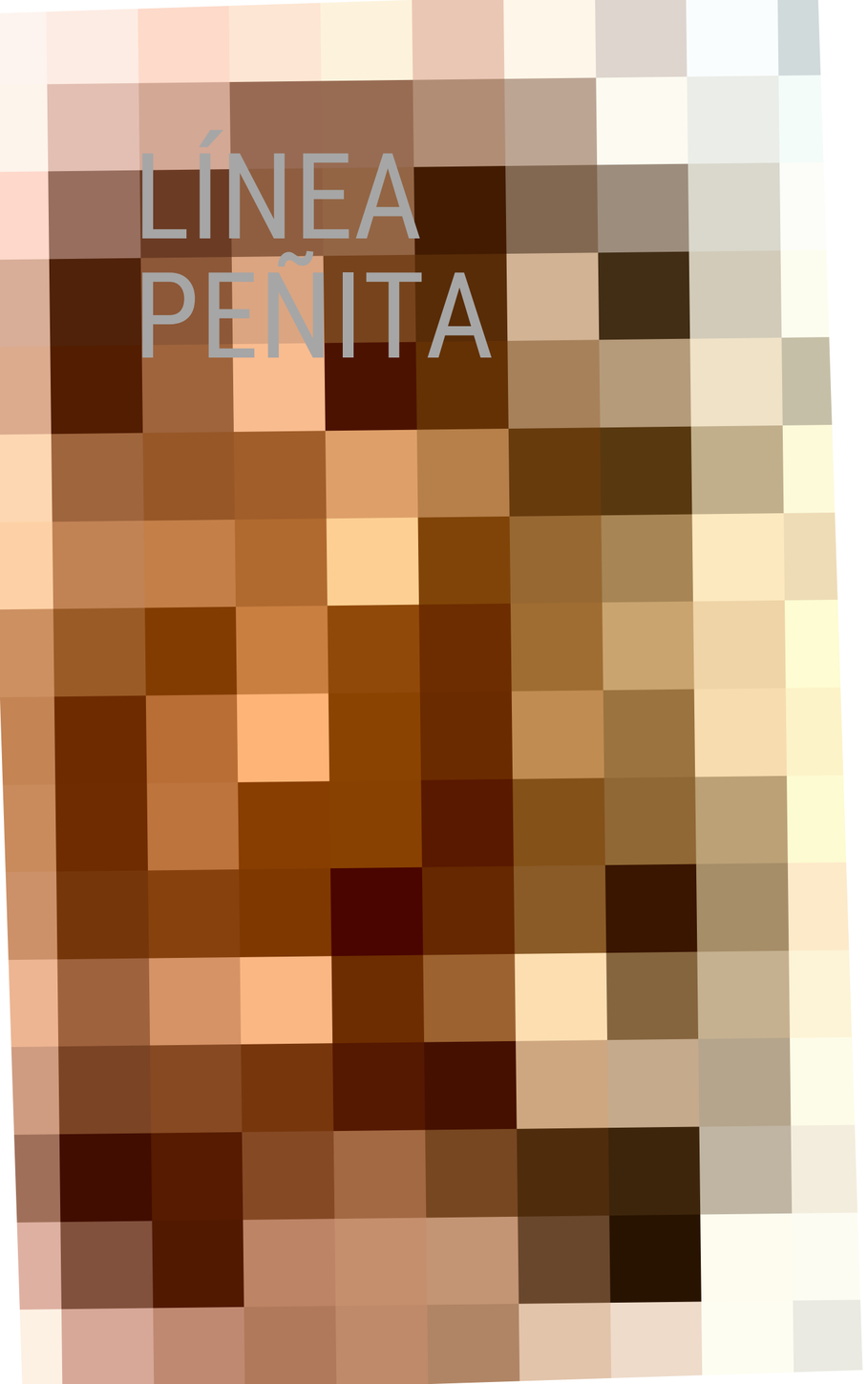
Depurados, sin ningún rastro de arena, se cuecen en agua de mar y tienen un delicioso sabor.

Berberechos al natural medianos 30-40 piezas Peñita (Producto de campaña)

Deliciosos berberechos de las rías gallegas elaborados para ofrecer la mejor textura.

Berberechos al natural medianos 40-50 piezas Peñita (Producto de campaña)

Los más pequeños pero igualmente sabrosos

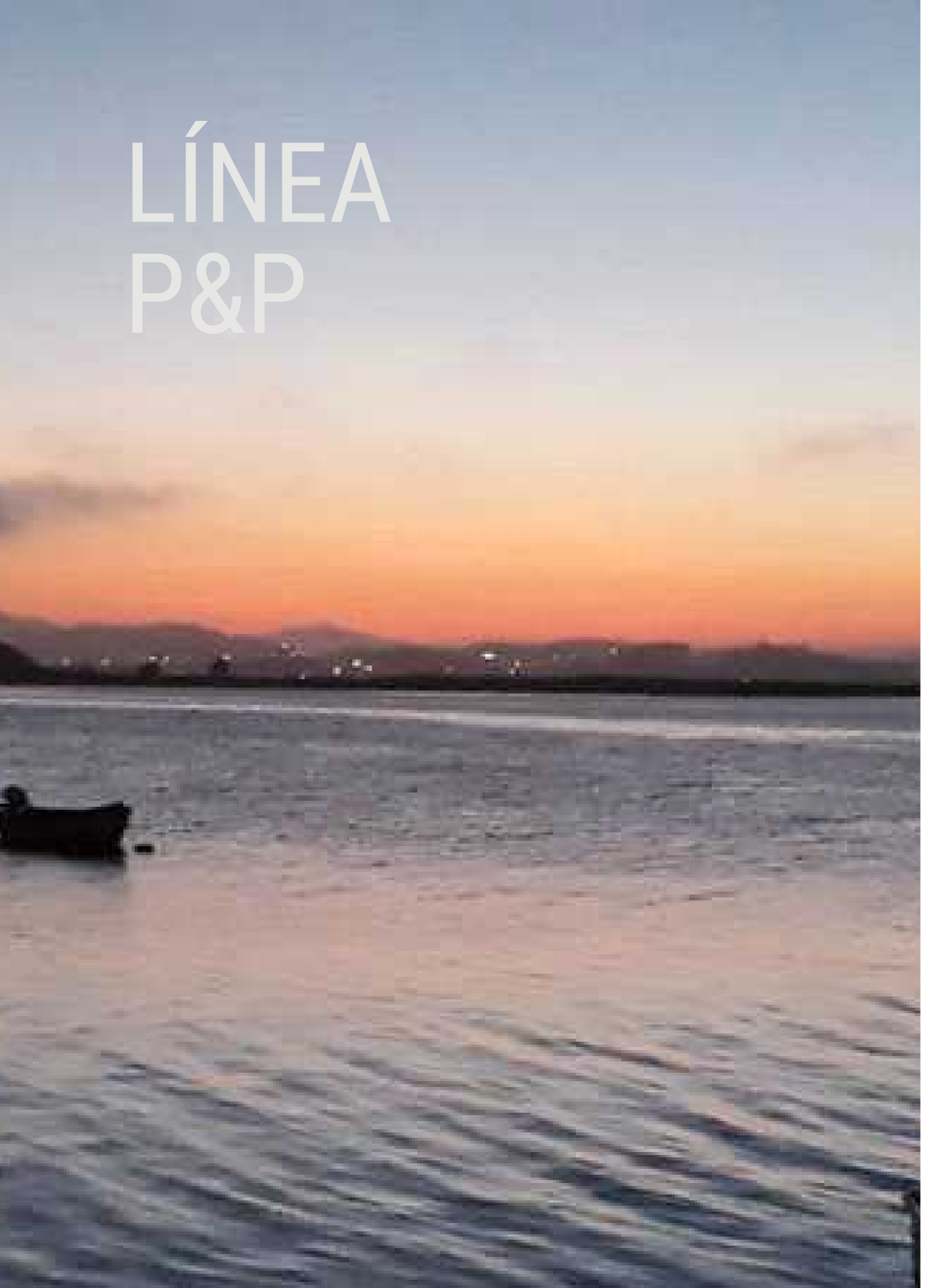


LA RECETA DE SIEMPRE

Mejillones fritos en escabeche 8-12 piezas pequeños Peñita “Pendiente campaña”

Mejillones fritos en escabeche 16-20 piezas pequeños Peñita “Pendiente campaña”

Pequeños pero sabrosos, estos mejillones gallegos se preparan con la receta del fundador de la compañía.



ANCHOAS Y BOQUERONES P&P: LA EXCLUSIVIDAD

Bajo la marca P&P se encuentran dos de las **referencias más exclusivas de Conservas José Peña**, que solo se venden **bajo pedido** a la empresa o en ciertos **establecimientos muy escogidos**. Se trata de sus conservas de filetes de anchoa en aceite de oliva y de los boquerones frescos en aceite de girasol y vinagre, dos referencias realmente exquisitas y que precisan de **conservación en frío entre 0 y 8 grados**.

Por ello, y por su **limitada producción**, solo se pueden adquirir a través del servicio de atención al cliente de Conservas José Peña (que los envía a cualquier parte de España a través de un sistema de transporte que garantiza la cadena de frío) o bien en algunos establecimientos cuya ubicación se puede consultar.

ANCHOAS Y BOQUERONES P&P: LA EXCLUSIVIDAD

Anchoas en aceite de oliva 10 piezas P&P. Peso neto 120 g

Deliciosos filetes de auténtica anchoa, la de mayor calibre, capturadas en el Cantábrico. Conservación en frío entre 0 y 8 grados.

Boquerón fresco en aceite de girasol y vinagre 10 piezas P&P. Peso neto 120g

Uno de los aperitivos preferidos, ahora con el sello de calidad de Conservas José Peña. Se pesca en la costera, la época en la que el pescado está en su mejor momento, y se eviscera antes de congelar, porque de esta manera no se rompen las fibras del pescado.

1920 P&P JOSÉ PEÑA CONSERVERO

JOSÉ PEÑA

MAESTRO CONSERVERO

CONSERVAS Y REFRIGERADOS DEL ATLÁNTICO, S.L.
PLAZA VEIGA DA EIRA, 1 2ºI
36003 PONTEVEDRA - GALICIA - ESPAÑA

+34 986 07 60 79

INFO@CPREMIUM.ES

WWW.JOSEPEÑA.COM

CONSERVASJP JOSEPENACONSERVAS

UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL