L'ART DE LA CONSERVE

JOSÉ PEÑA
MAESTRO CONSERVERO

À propos de nous

JOSÉ PEÑA

Depuis 1920 : l'histoire des conserves est aussi longue que passionnante.
Une saga familiale séculaire : trois générations dévouées à la production de conserves de poissons et de fruits de mer de la plus haute qualité.
100 ans de tradition et de fabrication artisanale depuis que, en 1920, José Peña Oubiña a fondé l'une des plus importantes conserveries de Galice.

Aujourd'hui, trois générations plus tard, cet héritage de fidélité et d'engagement en faveur de la qualité est entre les mains de son petit-fils José Peña.
Fidélité aux meilleures matières premières et au travail artisanal. Aux recettes originales qui nous ont toujours distingués. Pour les palais exigeants en sensations et en saveurs.

Dans son entreprise, José Peña a réussi à combiner engagement ferme en faveur de l'innovation et continuité de l'approche artisanale qui a toujours caractérisé sa famille.
C'est pourquoi nous perpétuons les recettes traditionnelles des bouillons et des escabèches qui sont notre marque de fabrique, ainsi que les procédés qui font de nos conserves les meilleures d'Espagne. Nous employons exclusivement des poissons et des fruits de mer de première qualité, conditionnés à la main après une préparation minutieuse pour garantir une cuisson parfaite, sans sable ni autres impuretés. C'est pourquoi nos produits sont toujours présents dans les garde-manger des meilleurs restaurants et épiceries fines espagnoles.

Lignes de produits

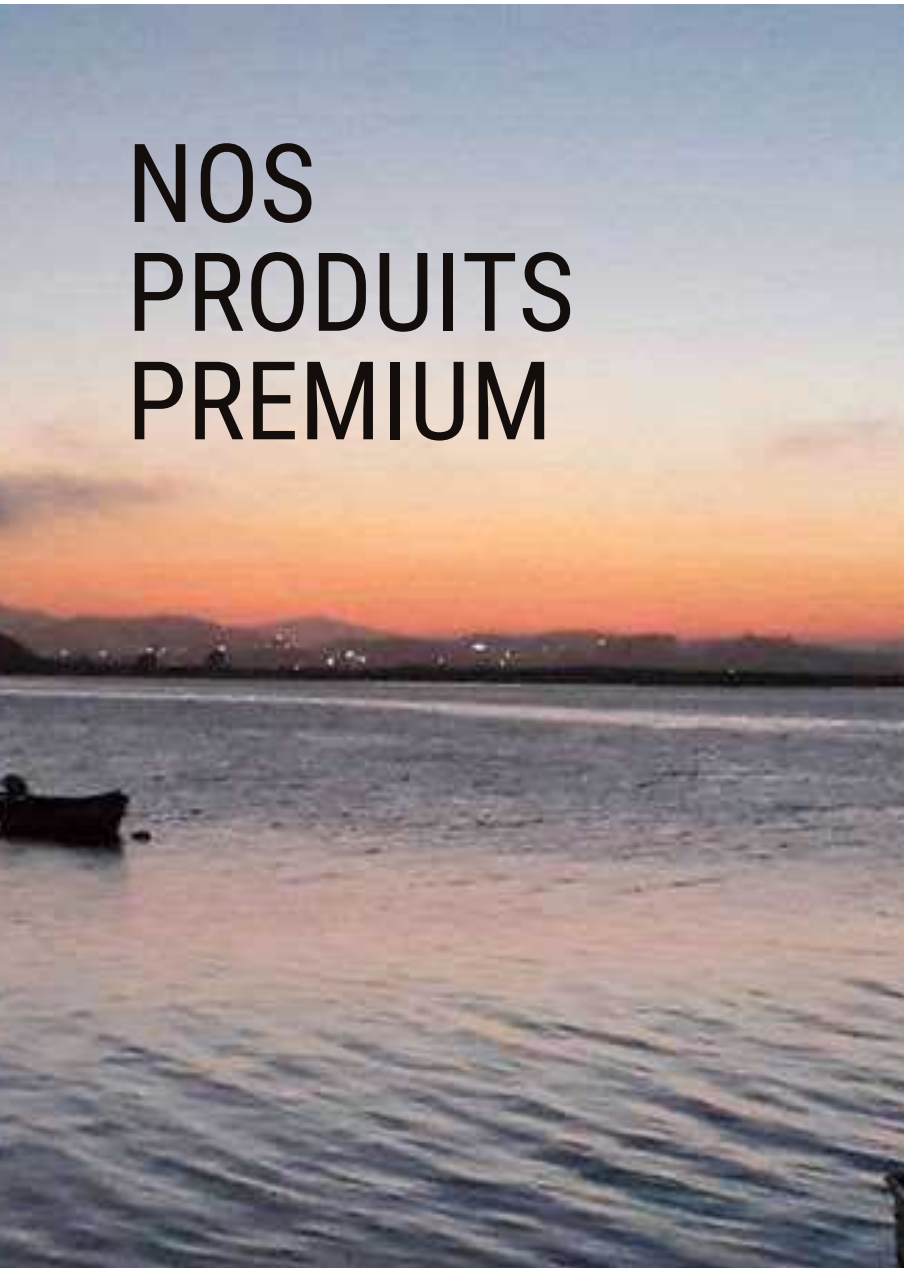
Bien qu'au cours de notre longue histoire, nous ayons commercialisé nos conserves sous différentes marques, nous travaillons aujourd'hui avec différents produits dans trois gammes : Premium, Tradition et « Peñita ».

PREMIUM La première regroupe les références destinées au monde de la gastronomie. Pour son élaboration, les meilleurs morceaux et les ingrédients de première classe sont choisis.

La ligne **TRADITION** fait également partie du haut de gamme de José Peña et intègre les présentations grand format de certains produits (bonite du Nord, ventrèche de thon albacore, thon albacore).

La ligne **PEÑITA** incarne l'engagement de l'entreprise en matière d'innovation, qui nous permet de maintenir la qualité au meilleur prix afin que le secteur de la restauration puisse offrir ces produits exquis de manière compétitive.

Sous la gamme **P&P**, nous proposons également des conserves de filets d'anchois en salaison à l'huile d'olive et d'anchois frais « boquerones » à l'huile de tournesol et au vinaigre.



LE MEILLEUR DU MEILLEUR

La **gamme de conserves Premium de José Peña** est notre ligne gastronomique destinée à l'univers de la haute cuisine. Outre **le soin artisanal apporté à tous les produits**, elle réunit des ingrédients sélectionnés et des fruits de mer et poissons de la plus haute qualité, toujours pêchés au moment optimal pour garantir une fermeté et une saveur exceptionnelles.

SARDINETTES DES ESTUAIRES GALICIENS

Les **sardinettes** confites, l'un des produits fétiches de l'entreprise, sont des conserves « de garde » qui se bonifient avec le temps. Préparées à partir de poisson frais, en direct du bateau, avec le meilleur assaisonnement. Elles sont conditionnées à la main en éventail et leur sélection et leur nettoyage rigoureux garantissent l'absence d'impuretés.

Nos **sardinettes** sont préparées **exclusivement avec des poissons frais des Rías Baixas**, traditionnellement pêchés dans l'estuaire d'Arousa par la Confrérie des **pêcheurs de Rianxo au moyen du « Xeito »**, l'une des méthodes de pêche les plus traditionnelles de Galice.

La boîte comporte un QR code qui permet au consommateur de vérifier toute la traçabilité du produit qu'il va consommer, et même le bateau qui l'a pêché : certification **100 % traçable**.

SARDINETTES : DES OMÉGA 3 DE LUXE

Sardinettes à l'huile d'olive 30-35 pièces « très petites »RO150

- Présentation: Boîte RO150. Poids net 138 g.
- Ingrédients: Sardine (poisson), huile d'olive, sel
- Origine: Galice

Sardinettes à l'huile d'olive au piment 30-35 pièces « très petites » RO150
Avec leur huile infusée au piment « guindilla », ces sardinettes sont idéales à l'apéritif pour les amateurs de légèrement piquant.

- Présentation: Boîte RO150. Poids net 138 g.
- Ingrédients: Sardine (poisson), huile d'olive, piment « guindilla » et sel
- Origine: Galice

Sardinettes à l'huile d'olive 25-30 pièces « petites » RO150
Présentation: Boîte RO150. Poids net 138 g.
Ingrédients: Sardine (poisson), huile d'olive, sel
Origine: Galice

Cette année, nous vous proposons une **édition limitée** de 6 000 boîtes Millésime 2023, présentées dans une **caisse en bois de 12 boîtes** de ces exquises sardines « de garde », dont le contenu se bonifiera avec le temps.

MOULES DES ESTUAIRES GALICIENS

Moules frites en escabèche 4-6 pièces Géantes.

Les célèbres moules en escabèche de José Peña en format XL, à déguster sans modération.

- Présentation: Boîte RO120. Poids net 110 g.
- Ingrédients: Moules (mollusque), huile d'olive, vinaigre de vin, ail, laurier, épices et sel
- Origine: Galice

Moules frites en escabèche 6-8 pièces Grandes.

Provenant des estuaires galiciens, ces grosses moules sont frites avant d'être conditionnées en boîte à la main, afin qu'elles libèrent l'eau qu'elles contiennent et acquièrent une texture plus agréable. Elles sont élaborées selon la recette du fondateur, José Peña Oubiña, à base d'huile d'olive et d'épices.

- Présentation: Boîte RO120. Poids net 110 g.
- Ingrédients: Moules (mollusque), huile d'olive, vinaigre de vin, ail, laurier, épices et sel
- Origine: Galice

DES MOULES EXQUISES POUR TOUS LES GOÛTS

Moules frites en escabèche 7-10 pièces Moyennes.
La recette traditionnelle de l'escabèche maison, avec des moules de taille moyenne provenant des estuaires galiciens.

Présentation: Boîte RO120. Poids net 110 g.
Ingrédients: Moules (mollusque), huile d'olive, vinaigre de vin, ail, laurier, épices et sel
Origine: Galice

Moules frites en escabèche au piment 7-10 pièces Moyennes.
Ces moules 100 % galiciennes suivent la recette traditionnelle de la maison et sont conditionnées à la main, en escabèche légèrement épicée pour les amateurs de piquant.

Présentation: Boîte RO120. Poids net 110 g.
Ingrédients: Moules (mollusque), huile d'olive, vinaigre de vin, ail, laurier, piment « guindilla », épices et sel
Origine: Galice

NOS SAVOUREUX PÉTONCLES MAISON

Nos pétoncles sont récoltés **dans les estuaires galiciens par la Confrérie de Cambados**, au meilleur moment de leur maturation, puis travaillés de manière à conserver leurs qualités intactes, grâce à des procédés manuels qui prennent soin de cette matière première d'exception.

Pétoncles dans une sauce aux Saint-Jacques.
Aussi fermes et consistants que savoureux, les mollusques sont longuement dégorgés puis cuits à l'eau de mer, et enfin cuisinés dans une délicieuse sauce aux coquilles Saint-Jacques.

- Présentation: Boîte RO120. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Pétoncles (mollusque), huile d'olive, oignon, tomate, poivron, vin blanc, épices et sel.
- Origine: Galice

NOS SAVOUREUX PÉTONCLES MAISON

Pétoncles au naturel.

Ces pétoncles sont longuement dégorgés pendant 24 heures pour évacuer le sable de leur estomac, puis cuits à l'eau de mer et au bouillon original de l'entreprise, entièrement naturel et qui apporte de riches nuances au résultat final. Simples mais imbattables.

- Présentation: Boîte RO120. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Pétoncles (mollusque), eau et sel.
- Origine: Galice

COUTEAUX : UNE DÉLICATESSE SUBLIME

Les couteaux de Conservas José Peña sont préparés à la main, en direct du bateau, avec des coquillages provenant **des estuaires du nord de la Galice**, plus précisément des eaux agitées du **Cap Finisterre**, ce qui leur confère une texture caractéristique et une saveur exquise.

COUTEAUX : UNE DÉLICATESSE SUBLIME

Couteaux à l'huile d'olive 4-8 pièces

- Présentation: Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Couteaux (mollusque), huile d'olive et sel.
- Origine: Galice

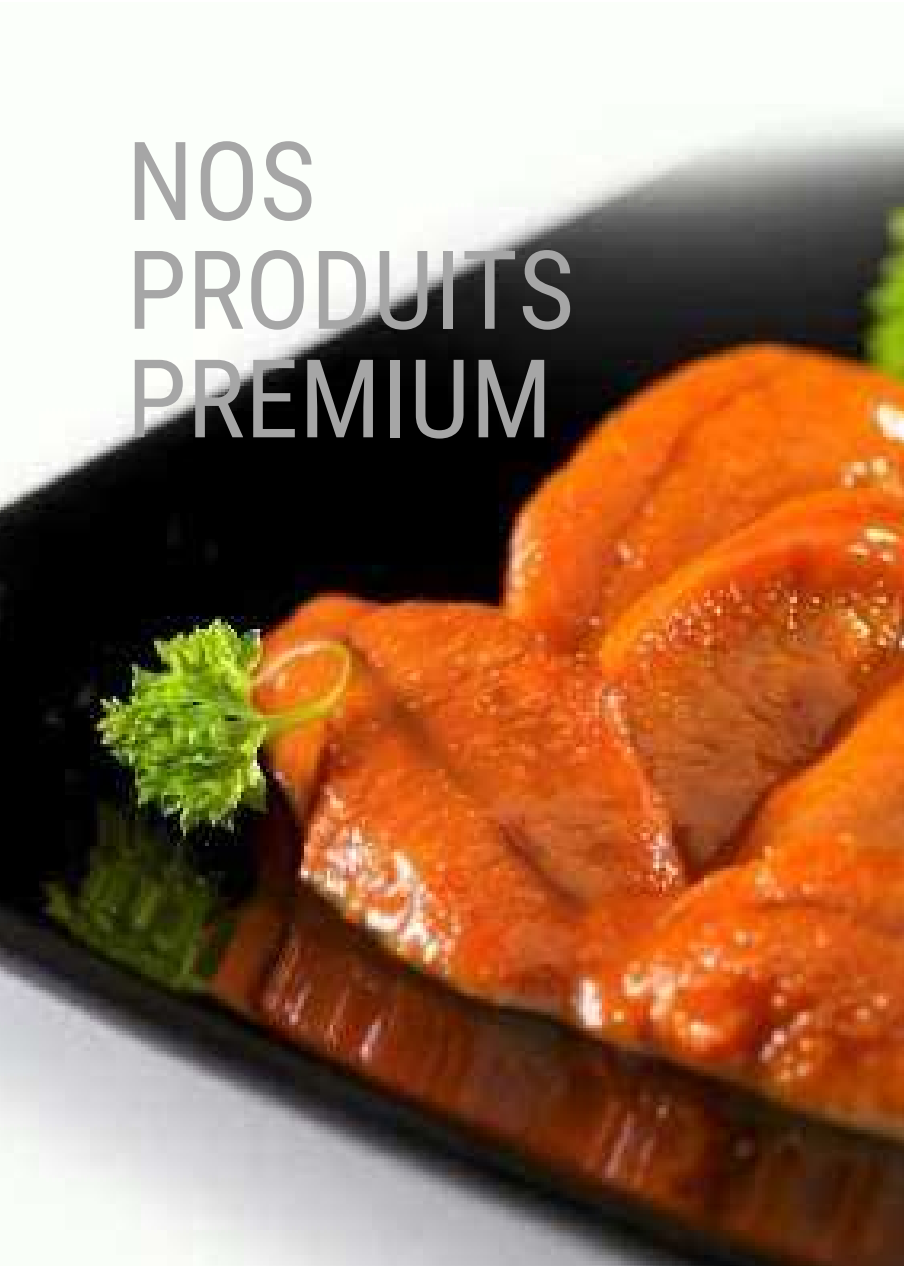
Couteaux au naturel 4-8 pièces

- Présentation: Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Couteaux (mollusque), eau et sel.
- Origine: Galice

UN SECRET BIEN GARDÉ

Œufs de merlu à l'huile d'olive au piment.

Les œufs de merlu de Conservas José Peña sont nettoyés, cuits, coupés en médaillons puis conditionnés dans l'huile d'olive pour offrir un produit tout simplement impeccable.



LE CAVIAR DE GALICE

Caviar d'oursins au naturel des estuaires galiciens.
Un produit tout simplement sublime pour les gourmets les plus exigeants. Un goût marin prononcé et une texture lisse et crémeuse. Un délice.

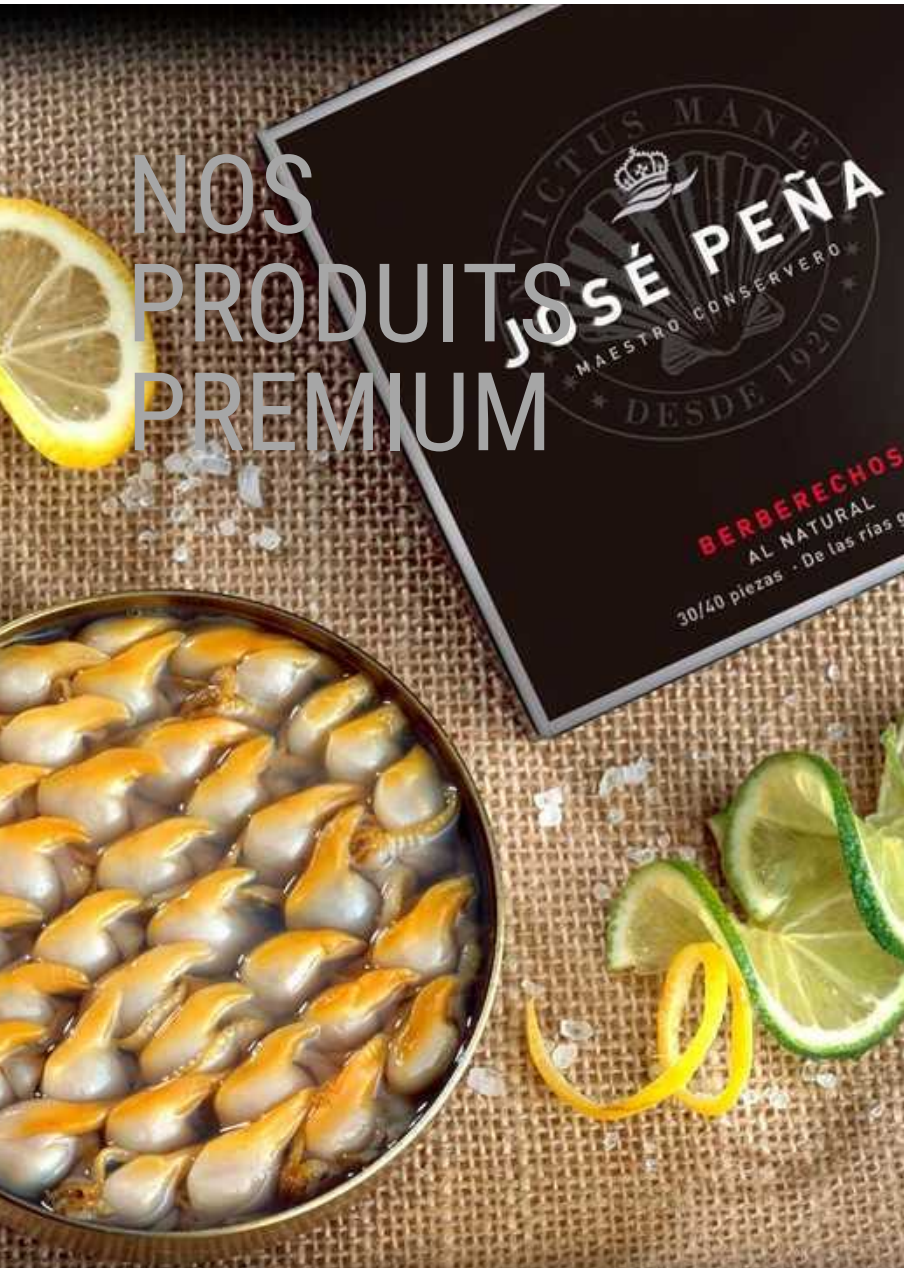
- Présentation: Boîte RR55. Poids net 50 g.
- Ingrédients: Œufs d'oursins (fruits de mer), eau et sel.
- Origine: Galice

VENTRÈCHE : DE LA MER À LA CONSERVE

Ventrèche de bonite du Nord de saison « Costera » à l'huile d'olive.

- Présentation: Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Bonite du Nord (poisson), huile d'olive et sel.
- Origine: golfe de Gascogne

Les poissons utilisés pour la préparation de cette conserve sont pêchés à la ligne pour une chair intacte, entière et régulière. La capture a lieu pendant la saison dite « Costera », pendant laquelle le poisson, qui vit habituellement dans l'Atlantique, se déplace vers la mer Cantabrique, au sud du golfe de Gascogne. Elle a généralement lieu pendant les mois d'été, mais la période précise dépend des conditions météorologiques et des courants marins, et peut donc fluctuer. La bonite du Nord contient une grande quantité de graisse, surtout dans le ventre, ou ventrèche, ce qui en fait une conserve très juteuse.

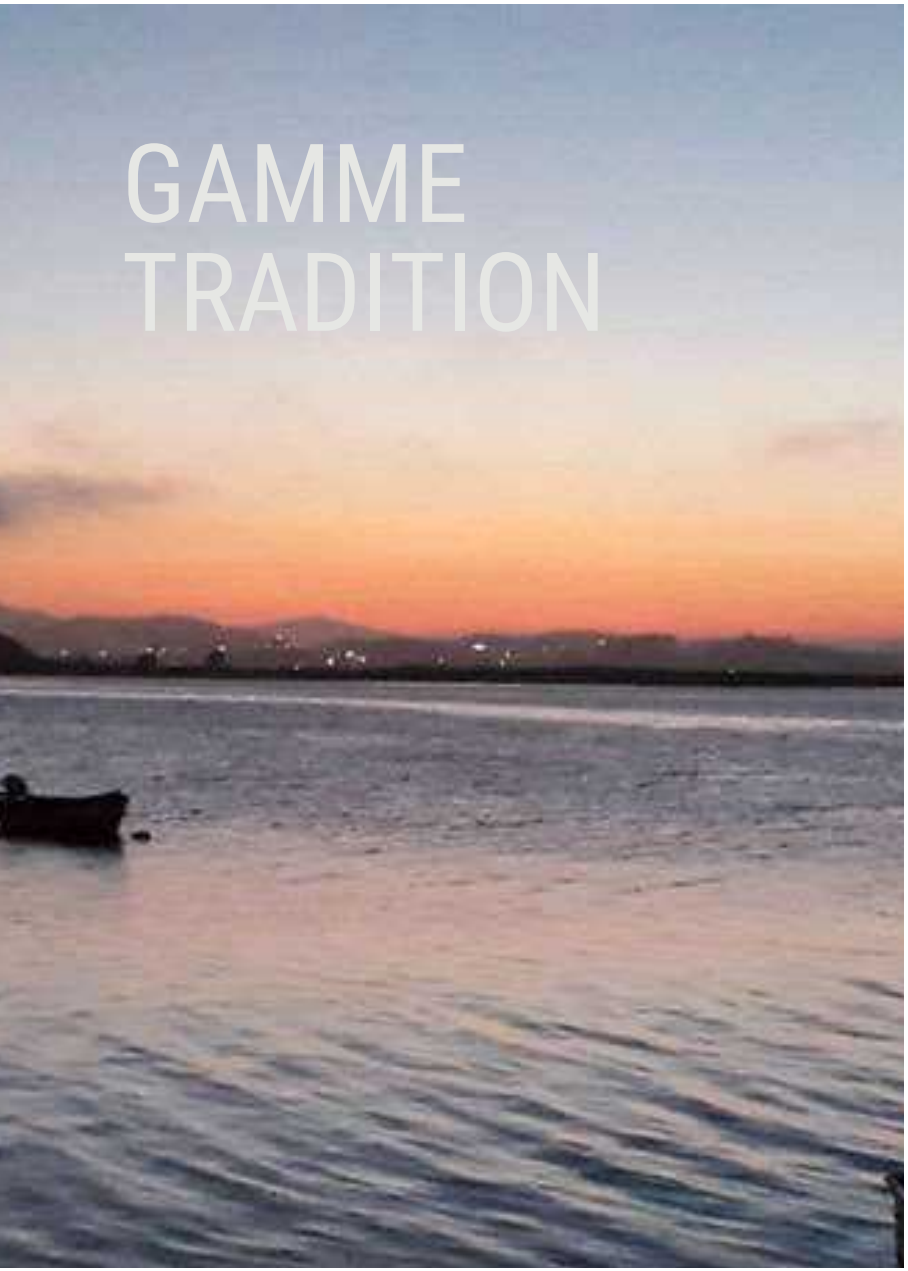


COQUES : UN PRODUIT D'EXCEPTION POUR L'APÉRITIF

Coques au naturel 20-30 pièces Géantes des estuaires galiciens. Conditionnées à la main.

Tout comme les couteaux, ces mollusques de l'estuaire galicien sont dégorgés pendant 24 heures pour évacuer le sable, préparés au naturel selon notre recette maison, puis conditionnés à la main.

- Présentation: Boîte RO120. Poids net 110 g.
- Ingrédients: Coques (mollusque), eau et sel.
- Origine Galice



COMME AU BON VIEUX TEMPS

La ligne **Tradition de Conservas José Peña** fait également partie du haut de gamme de cette conserverie centenaire. Contrairement à la ligne Premium, des présentations grand format sont proposées dans certaines références, **spécialement conçues pour être utilisées dans les établissements de restauration** haut de gamme ou pour celles et ceux qui veulent profiter en abondance **du meilleur des côtes du nord de l'Espagne**.

LE THON : LE SEIGNEUR DES MERS

Ventrèche de thon albacore à l'huile d'olive RO1030 Tradition

Le thon albacore ou thon jaune est pêché à la ligne dans l'océan Atlantique et l'océan Indien, ce qui permet de conserver la chair dans les meilleures conditions. Une fois dans l'usine, il devient un produit exquis grâce à une fabrication soignée et à la qualité des spécimens, très riches en matières grasses.

- Présentation: Boîte RO1030. Poids net 1000 g.
- Ingrédients: Ventrèche de thon albacore, huile d'olive et sel
- Origine: Atlantique

LE THON : LE SEIGNEUR DES MERS

Ventrèche de thon albacore à l'huile d'olive RR125 conditionné à la main Tradition
Des boîtes uniques pour les petits moments et les grands événements.

- Présentation: Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Ventrèche de thon albacore, huile d'olive et sel
- Origine: Atlantique

Thon albacore à l'huile d'olive RO1030 Tradition
Une boîte de conserve grand format avec du poisson juteux de première qualité, pêché à la ligne pour obtenir le meilleur résultat.

- Présentation: Boîte RO1030. Poids net 1000 g.
- Ingrédients: Thon albacore, huile d'olive et sel
- Origine: Atlantique

Bonite Sélection : Ventrèche de bonite du Nord de saison « Costera » à l'huile d'olive Tradition
Un thon très juteux, pêché un par un, sans chalutage, pour une fermeté exceptionnelle.

- Présentation : Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients : Bonite du Nord, huile d'olive et sel
- Origine : golfe de Gascogne

SARDINETTES : L'AUTHENTICITÉ DANS CHAQUE BOUCHÉE

Sardinettes à l'huile d'olive 16-20 pièces Tradition

Nettoyées avec un soin extrême pour éliminer toutes les impuretés. Ces poissons sont pleins de saveurs artisanales et de propriétés qui nourrissent le corps et le palais.

- Présentation: Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients: Sardines, huile d'olive et sel
- Origine: Sardina pilchardus

Sardinettes à l'huile d'olive au piment 16-20 pièces Tradition

Toute la saveur des sardinettes Conservas José Peña, avec un petit plus pour les palais audacieux.

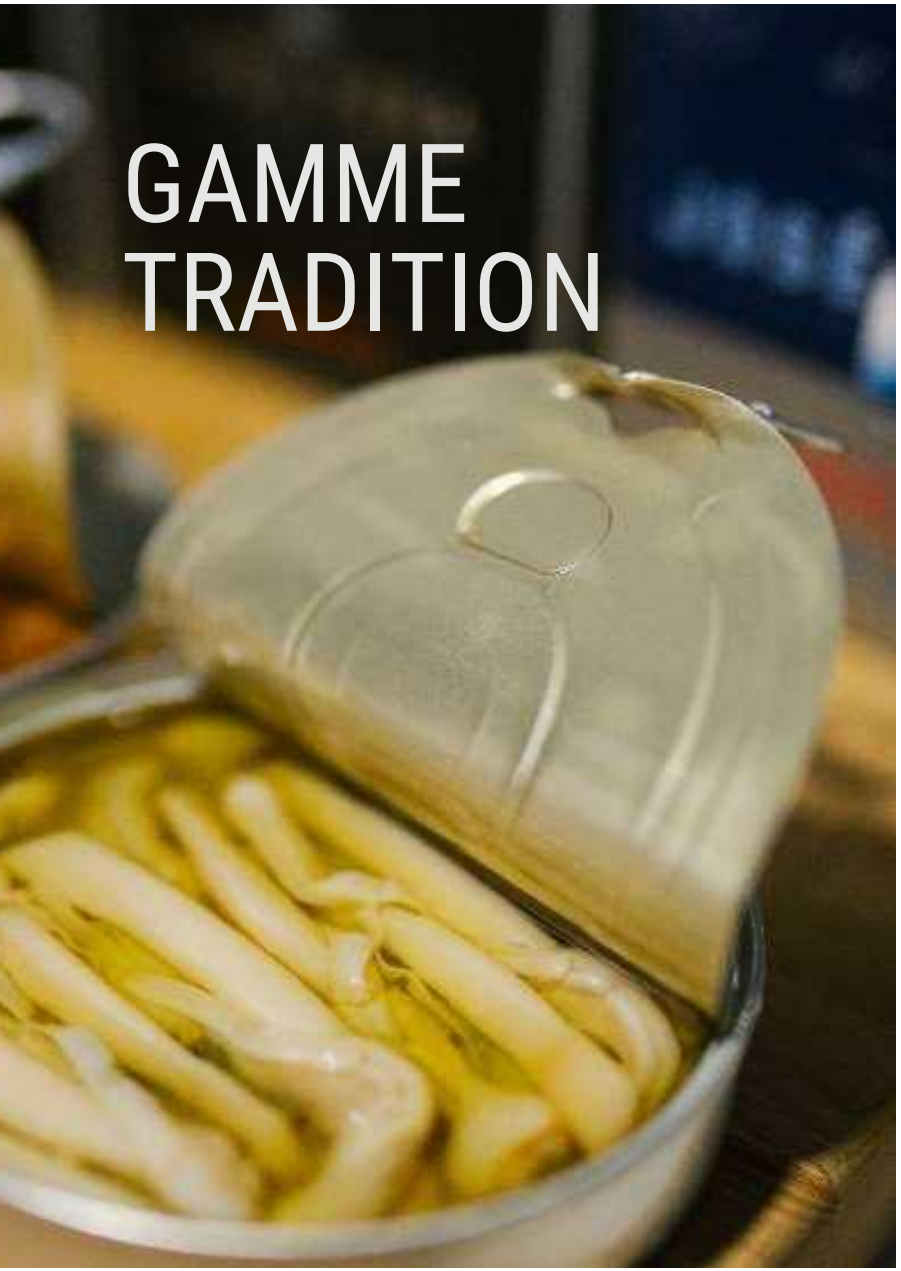
- Présentation : Boîte RR125. Poids net 115 g.
- Ingrédients : Sardines, huile d'olive, piment « guindilla » et sel
- Origine : Sardina pilchardus

DU ROI DES MOULES... AU MONDE ENTIER

Moules frites en escabèche 7-10 pièces Moyennes Tradition

Le secret (avouable) de notre recette José Peña, c'est de faire frire les moules avant de les conditionner pour qu'elles expulsent l'eau et soient parfaites.

- Présentation: Boîte RR120. Poids net 110 g.
- Ingrédients: Moules (mollusque), huile d'olive, vinaigre, ail, laurier, épices et sel
- Origine: Galice



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

LÍNEA TRADICIÓN

PALOURDES DÉLICATES

Palourdes au naturel 16-20 pièces Tradition

Conservas José Peña n'utilise que d'authentiques palourdes blanches, à la texture incomparable, préparées à feu doux avec de l'eau et du sel.

- Présentation: Boîte RO120. Poids net 110 g.
- Ingrédients: Palourdes (mollusque), eau et sel
- Origine: Galice

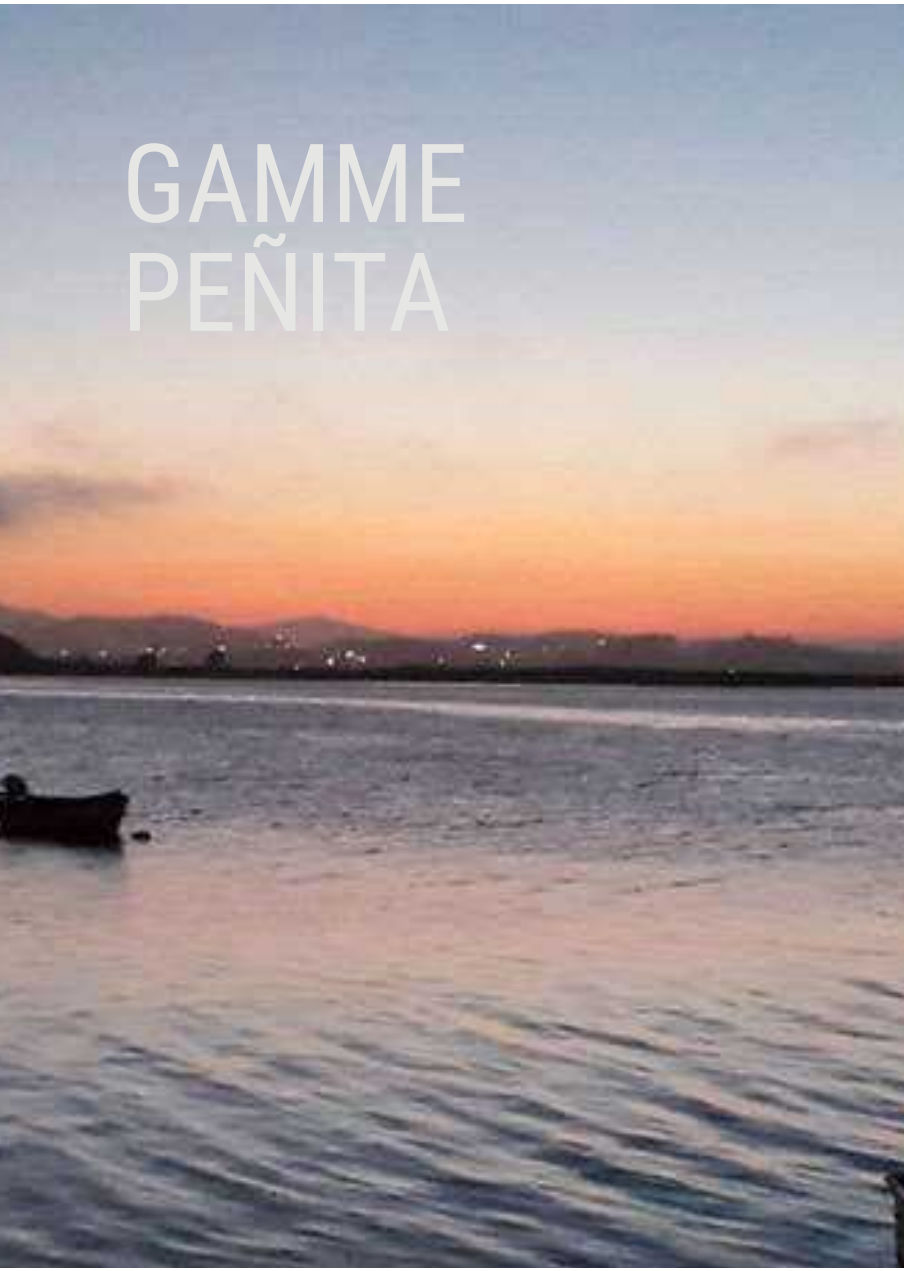
GAMME TRADITION

IMPOSSIBLE D’ARRÊTER !

Coques au naturel 20-30 pièces Tradition (Produit en direct du bateau)
Coques au naturel 25-35 pièces Tradition. Conditionnées à la main (Produit en direct du bateau)

Ces belles coques **des estuaires galiciens**, parfaitement dégorgées et débarrassées de leur sable, puis cuites à l’eau de mer, vous rendront accro.

Coques à l’ail et au piment 30-40 pièces Tradition (Produit en direct du bateau)
Fines, petites et savoureuses, ces coques des estuaires galiciens ont toute la saveur de l’ail cuit à feu doux.



DES CONSERVES EXQUISES AU MEILLEUR PRIX

La **gamme Peñita** allie l'innovation à la qualité et offre une qualité exceptionnelle à un prix compétitif. Principalement destinée au secteur de **l'hôtellerie-restauration**, elle offre certaines de nos **références les plus populaires en taille XL.**

LE THON : LE SEIGNEUR DES MERS

UNE BONITE SANS PAREIL : Bonite du Nord de saison « Costera » à l'huile d'olive RO900

La meilleure bonite du Nord, pêchée à la ligne à sa meilleure saison (« Costera »), en grande taille.

- Présentation: Boîte RO900. Poids net 900 g.
- Ingrédients: Bonite du Nord, huile d'olive et sel
- Origine: golfe de Gascogne

LE THON À L'ÉTAT PUR : Ventrèche de thon albacore à l'huile de tournesol RO900

La ventrèche, c'est-à-dire le ventre du poisson, est l'une des parties les plus grasses et les plus juteuses, idéale pour réaliser une conserve artisanale de grande qualité.

- Présentation: Boîte RO900. Poids net 900 g.
- Ingrédients: Ventrèche, huile de tournesol et sel
- Origine: golfe de Gascogne

Ventrèche de thon albacore à l'huile d'olive en boîte lithographiée RR125 « Peñita ».
Juteuse et savoureuse, préparée et conditionnée à la main en boîte lithographiée vintage petit format

GAMME PEÑITA

UN AMUSE-BOUCHE IDÉAL

Coques au naturel 25-35 pièces « Peñita » (Produit en direct du bateau)
Dégorgées, sans la moindre trace de sable, elles sont cuites à l'eau de mer et ont un goût délicieux.

Coques moyennes au naturel 30-40 pièces « Peñita » (Produit en direct du bateau)
De délicieuses coques des estuaires galiciens préparées pour offrir la meilleure texture.

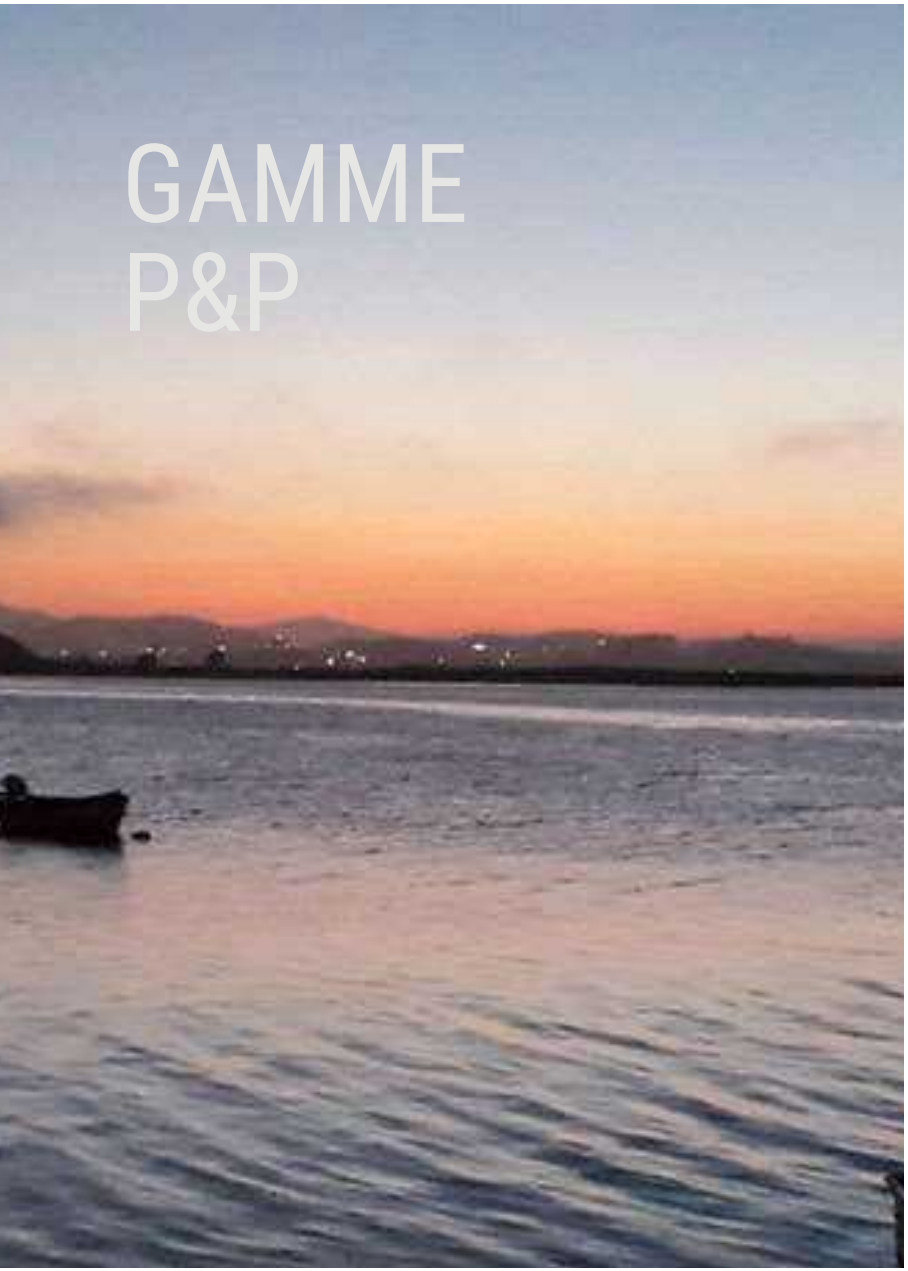
Coques moyennes au naturel 40-50 pièces « Peñita » (Produit en direct du bateau)
Plus petites mais tout aussi savoureuses

LA RECETTE TRADITIONNELLE

Moules frites en escabèche 8-12 pièces de petite taille Peñita « Pêche en cours »

Moules frites en escabèche 16-20 pièces de petite taille Peñita « Pêche en cours »

Petites mais savoureuses, ces moules galiciennes sont préparées selon la recette du fondateur de l'entreprise.



ANCHOIS AU SEL ET FRAIS P&P : EXCLUSIVITÉ

La marque P&P regroupe deux des **références les plus exclusives de Conservas José Peña**, vendues uniquement sur commande à l'entreprise ou dans certains **établissements sélectionnés**. Il s'agit de conserves de filets d'anchois au sel à l'huile d'olive et d'anchois frais « boquerones » à l'huile de tournesol et au vinaigre. Deux références vraiment exquises qui nécessitent une **conservation au froid entre 0 et 8 °C**.

Pour cette raison, et en raison de leur **production limitée**, ces produits ne peuvent être achetés que par l'intermédiaire du service clientèle de Conservas José Peña (qui les expédie dans toute l'Espagne via un système de transport garantissant la chaîne du froid) ou dans certains établissements, dont les adresses sont disponibles à la demande.

ANCHOIS AU SEL ET FRAIS P&P : EXCLUSIVITÉ

Anchois à l'huile d'olive 10 pièces P&P. Poids net 120 g

De délicieux filets des plus gros anchois pêchés dans la mer Cantabrique. À conserver au froid entre 0 et 8 °C.

Anchois frais à l'huile de tournesol et au vinaigre 10 pièces P&P. Poids net 120 g

Un classique de l'apéritif, qui porte désormais le label de qualité de Conservas José Peña. Pêché pendant la saison dite « Costera », lorsque le produit est à son meilleur moment, le poisson est éviscéré avant d'être congelé, ce qui évite de rompre les fibres du poisson.

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

FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL