

ELCAPRICHIO

El Capricho

Conservando el auténtico sabor a mar

El Capricho es una empresa familiar situada en Santoña, una pequeña villa de profunda vocación marinera, conocida, entre otras cosas, como la cuna de la anchoa en conserva. Nuestra empresa, con más de un cuarto de siglo de vida, está comprometida con la producción de productos de alta calidad y excelencia.

Producimos Anchoa del Cantábrico y Bonito del Norte, pescados directamente en el mar Cantábrico (FAO 27), únicamente en época de costera, a través de barcos de bajura con artes de pesca respetuosas con el medioambiente.

Las conservas de pescado forman parte de la dieta mediterránea, que incide en el consumo de pescado azul, beneficioso para el corazón, y rico en proteínas, vitaminas y minerales. Asimismo, es una fuente de ácidos grasos esenciales omega 3.

El proceso que seguimos es tan riguroso y específico, tan difícil de enseñar, que nunca se contrata personal de temporada. Y jamás se externaliza ninguna labor. La anchoa que entra por nuestra puerta sale de ella solo cuando la hemos convertido en el manjar que está destinado a ser: sabor característico, color rojizo y textura firme. El bonito del norte, a su vez, se obtiene únicamente a partir de pescado fresco.

Resultan ideales tanto para degustar individualmente, como para su utilización en pinchos, tostas o ensaladas.



¿En qué reside la exclusividad de las anchoas de Conservas El Capricho?

1. Las anchoas de El Capricho, de la especie *Engraulis Encrasicolus*, se pescan exclusivamente en el mar Cantábrico (zona FAO 27)
2. Todo el proceso de elaboración (eviscerado, maduración, fileteado y enlatado) se lleva a cabo en nuestras instalaciones en Santoña (Cantabria).
3. El proceso de maduración es largo y lento, con una duración mínima de 12-18 meses. Tras la curación, las anchoas han eliminado toda la grasa, obteniendo un aroma intenso, color rojizo uniforme, textura firme y sabor excepcional.
4. La anchoa es exprimida a conciencia antes del fileteado, lo que produce filetes con una carga salina mínima (7.3 g por cada 100 g de anchoa). Este proceso aumenta su tiempo de vida hasta los 12 meses.
5. El fileteado es un proceso totalmente artesanal, y se lleva a cabo por personal especializado en nuestras instalaciones.
6. Todos nuestros productos están certificados con los sellos Calidad Cantabria y Anchoas de Cantabria, que aseguran el origen de la pesca, la temporada de captura y el lugar de fabricación.

Anchoas

Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	RR50
Peso Neto	50 g.
Peso Escurreido	29 g.
Uds/ Caja	24/50
Nº Filetes	+/- 10
Tamaño filetes	M
Tipo de Aceite	Girasol/Oliva



Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	Dingley "s"	Dingley
Peso	95 g.	95 g.
Peso Escurreido	50 g.	50 g.
Uds/ Caja	16/30	16/30
Nº Filetes	+/- 24	+/- 18
Tamaño filetes	S	L
Tipo de Aceite	Girasol/ Aceite de Oliva Virgen Extra	



Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	Hansa 20	Hansa 14-16	Hansa 10-12
Peso	115 g.	115 g	115 g
Peso Escurreido	58 g.	58 g.	58 g.
Uds/ Caja	10/36	10	10
Nº Filetes	+/- 20	14-16	10-12
Tamaño filetes	L	XL	XXL
Tipo de Aceite	Girasol/ Aceite de Oliva Virgen Extra		



Anchoas hostelería (lata serigrafiada sin cartón)

Transporte: refrigerado - Vida útil: 1 año

Referencia	Dingley H	Hansa H
Peso	95 g.	115 g.
Peso Ecurrido	31 g.	36 g.
Uds/ Caja	20	14
Nº Filetes	10	10
Tamaño filetes	L+	XL+
Tipo de Aceite	Girasol/ Aceite de Oliva Virgen Extra	



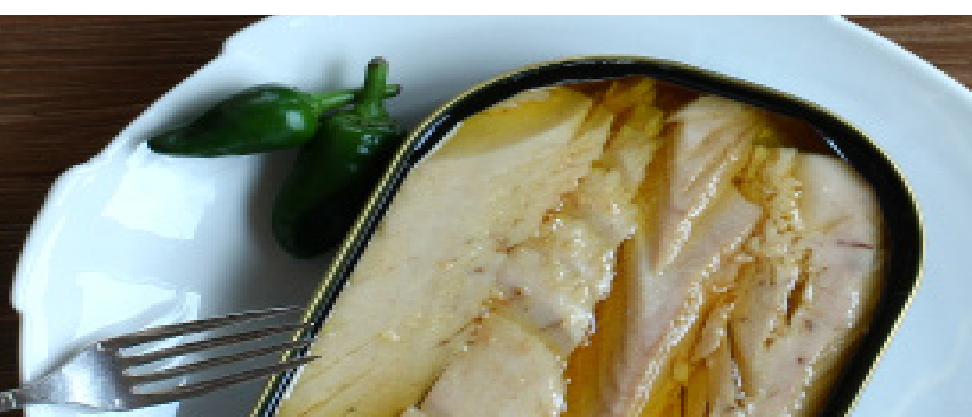
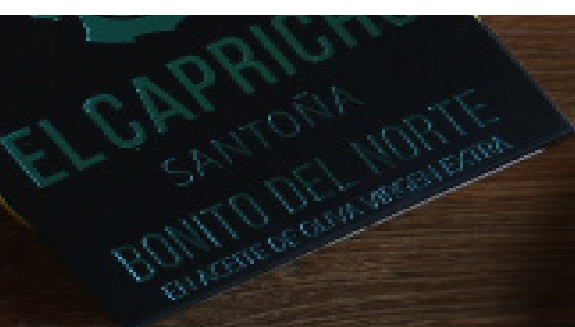
¿Y el bonito del norte?

1. Únicamente utilizamos Thunnus Alalunga, capturado durante la costera de verano. El bonito del norte contiene ácidos grasos Omega 3, lo que hace apropiada su ingesta para regular el metabolismo del colesterol y la prevención de enfermedades cardiovasculares.
2. El bonito del norte El Capricho se elabora exclusivamente a partir de bonito fresco, capturado mediante barcos de bajura que utilizan la pesca a anzuelo, respetuosa con el medioambiente.
3. No contiene ningún tipo de aditivo, únicamente pescado, sal y aceite o agua.

Bonito del Norte y Atún Yellowfin

Temperatura ambiente - Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Peso Ecurrido	Tipo de Aceite	Uds/Caja
1 Ventresca de Bonito del Norte	110 g.	80 g.	Aceite de girasol alto oleico	12
2 Láminas Bonito del Norte - Dingley	110 g.	80 g.	Aceite de girasol alto oleico	12
3 Filetes de Bonito del Norte - Hansa	210 g.	155 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra	8
4 Trozos de Bonito del Norte - Lata y cartón	210 g.	140 g.	Aceite de girasol alto oleico	14
5 Lomos de Bonito del Norte- Tarro de cristal	360 g.	260 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra/ Agua	9
6 Lomos de Bonito del Norte- Tarro de cristal	170 g.	110 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra	18
7 Ventresca de Atún Yellowfin - Hansa	115 g.	75 g.	Aceite de Oliva Virgen Extra	10
8 Ventresca de Atún Yellowfin - Hansa H (sin cartón)	115 g	75 g	Aceite de Oliva Virgen Extra	14



Tres aceites

Nuestro objetivo es conseguir la mejor experiencia gustativa. Por ello, ofrecemos tres tipos de aceite.

Para aquellos que quieran saborear el sabor más auténtico de la anchoa, ofrecemos aceite de girasol alto oleico, con sabor y olor neutral. También posee ácidos grasos Omega 3, y es muy apreciado en alta cocina porque no se solidifica con el frío.

De modo alternativo, ofrecemos el tradicional aceite de oliva de baja acidez y olor suave, para aquellos clientes que desean complementar el sabor de la anchoa.

Finalmente, una tercera opción con aceite de oliva virgen extra 100% Arbequina, de un sabor suave que armoniza perfectamente con nuestra anchoa.

¿Qué es la Salmüria?

Durante el proceso de maduración de la anchoa, se colocan pesos sobre los barriles que almacenan el pescado. Estos pesos comprimen el salazón, que comienza a expulsar un líquido que contiene toda la esencia de la anchoa. Nosotros lo hemos llamado Salmüria, umami líquido.

Este líquido ambarino realza los sabores añadiéndoles nuevos matices. Es muy apreciado en la alta cocina, en donde se le da usos diversos para curar, ablandar, marinar, o incluso cambiar la textura de algunos productos.

Salmüria

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 2 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Extracto de Anchoa 100ml	100ml	8
Extracto de Anchoa Spray	100ml	6
Extracto de Anchoa 2L	2L	-



Esturión *Alma* en aceite de Oliva Virgen Extra

Esturión *Alma*, enlatado en conserva con Aceite de Oliva Virgen Extra, sin ningún tipo de conservante o aditivo. Elaborado de forma totalmente artesanal, con el máximo cuidado y respeto a la materia prima.

Lomos de esturión *Acipenser Baerii*, procedentes de ejemplares jóvenes, de poco más de un año, criados íntegramente en España, con los más altos estándares de calidad y bajo la premisa de sostenibilidad. Más tiernos y sabrosos que el utilizado habitualmente para consumo, de carne blanca y consistente, listos para incorporar a otros platos, o para tomar directamente.

Su carne tiene una textura única, suave y fina, de sabor exquisito y sorprendente, con una baja aportación energética. Extraordinariamente meloso y suave, con un profundo sabor.

Es una excelente fuente de proteínas, fósforo y ácidos grasos Omega 3. Apreciado en la alta cocina por su versatilidad, su carne finamente vetada de grasa es jugosa y tiene propiedades cardiosaludables.

Esturión *Alma*

Transporte: Temperatura ambiente - Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Esturión en aceite de oliva virgen extra - Dingley	110 g.	12



Atún rojo salvaje en aceite de oliva virgen extra

Nuestro nuevo atún rojo (thunnus thynnus) en aceite de oliva virgen extra es un verdadero placer para el paladar.

Hay pocas especies tan codiciadas como el atún rojo. Este atún es originario de ambas orillas del Atlántico, pero también del Mediterráneo. Capaz de superar los 300 kg de peso y alcanzar hasta más de 600 kg.

La pesca de esta especie está controlada por un sistema de control regulado por ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico).

El atún rojo contiene altas cantidades de omega 3 y vitaminas.

Un producto exclusivo con una carne sabrosa y compacta que hará las delicias de cualquier amante de las conservas de pescado de máxima calidad.

Atún rojo salvaje en aceite de oliva virgen extra - Dingley

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Atún rojo salvaje en aceite de oliva virgen extra -Dingley	110 g.	12



Nueva gama "60 millas": Rilletes de bonito del norte ¿Por qué 60 millas?

Porque la materia prima más sostenible y de mejor calidad es la capturada con artes de pesca de bajura. El producto es más fresco y se respeta el medio ambiente.

Estos barcos de pesca de bajura tienen licencia para pescar dentro de un radio de 60 millas de la costa.

Rilletes de bonito del norte

Transporte: Temperatura ambiente – Vida útil: 5 años

Referencia	Peso Neto	Uds/Caja
Rilletes de bonito del norte all'Arrabbiata	150 g.	18
Rilletes de bonito del norte con queso Picón DOP	150 g.	18
Rilletes de bonito del norte con trufa	150 g.	18



Tenemos dos tipos de cofre regalos que puede completar con cualquiera de los productos de nuestro surtido que usted desee.

Cofre pequeño



Cofre de lujo



PREMIOS INTERNACIONALES

SIAL Innovation Award 2018 (Fish Products) - Esturión *Alma*

World's 101 Best Canned Products From The Sea (2024) www.worldbestfish.com





¡Nueva Gama!



Nuestra nueva gama nace con una misión clara: romper con los clichés del mundo de las conservas. Está pensada para quienes siempre han querido disfrutarlas, pero las asociaban a algo clásico, serio o sin sorpresa.

Presentamos conservas de máxima calidad, elaboradas con el mejor producto y un cuidado excepcional en cada detalle. A esa excelencia se le suma una imagen gamberra, divertida y absolutamente rompedora, diseñada para destacar y conectar con un público que busca algo diferente.

Cada lata cuenta su propia historia a través de un personaje único, creado para representar la personalidad, el carácter y el sabor de cada receta. Una forma original y desenfadada de poner en valor lo que hay dentro.

La gama se compone de cuatro referencias cuidadosamente seleccionadas:

1. Sardinillas en aceite de oliva
2. Sardinillas picantes
3. Mejillones en escabeche
4. Zamburiñas en salsa de vieira

Una colección que une tradición conservera y espíritu irreverente, pensada para sorprender, divertir y disfrutar sin prejuicios.

Porque las conservas han evolucionado... y esta gama es la prueba.



Sardinias en aceite de oliva

Soy Calma, una sardina pacífica, empática y muy segura de mí misma. Soy popular entre las conservas y todas hablan bien de mí. Pero, cuidado, me pongo hecha un basilisco si veo cometer alguna injusticia en el mar.



Sardinias en aceite de oliva con guindilla

Somos las sardinillas picantes: pequeñas, pero con más genio que una ola de invierno. Parece que vamos en conserva, pero estamos listas para incendiar tu paladar. En nuestra escuela Calma nos enseñó a fluir y Chicha a liarla. Somos la chispa del norte: suaves de entrada, afiladas de salida. Prueba una y verás como nadie nos subestima.



Mejillones en escabeche

Yo soy Chicha, la mejillón que siempre acompaña a Calma.

Soy optimista, alegre, excéntrica y divertida. Siempre estoy dispuesta a todo y saco partido de cualquier situación.

Eso sí, mi hambre voraz a veces me juega malas pasadas.



Zamburiñas en salsa de vieira

Soy la zamburiña, prima lejana de Chicha y más coqueta que un coral nacarado.

Soy delicada, jugosa y con un encanto que puede desviar una corriente marina. Me gusta hacerme de rogar, pero cuando me pruebas, no vuelves a mirar a otra. ¿Mi mayor pecado? Me sé irresistible...y me encanta.

