



ARROYABE

BERMEO 1898

CONSERVAMOS LO NATURAL





Una historia desde el mar

PASIÓN POR EL MAR CANTÁBRICO

En Arroyabe llevamos más de 100 años dedicados a la **elaboración artesanal de conservas de pescado**, ofreciendo la máxima calidad para los más exquisitos paladares.

Ubicados en Bermeo, donde se concentra la mayor flota pesquera del Cantábrico, contamos con unas modernas instalaciones de alto nivel tecnológico que nos permiten obtener unas conservas de pescado con todo el sabor, frescura y calidad.

Somos especialistas en productos del mar Cantábrico, como el **Bonito del Norte**, las **Anchoas del Cantábrico**, el **Atún Claro**, **mariscos** y otras especialidades en conserva; contando para ello con plantas de producción propias.



LA CALIDAD ES NUESTRA MÁXIMA

El futuro de nuestra empresa pasa por la **innovación continua** en el proceso productivo, que nos permita ofrecer la máxima calidad en nuestros productos, y por el continuo cuidado de las especies que utilizamos para la elaboración de los mismos, lo cual hace que estemos muy sensibilizados con los métodos de pesca que utilizan nuestros pescadores para la **continuidad de las especies**.

Artesanía y tradición desde 1898



ELABORACIÓN ARTESANAL

La conserva tradicional de pescado tiene en el País Vasco una tradición que se remonta al siglo XIX. En Arroyabe trabajamos con un exigente y minucioso proceso artesanal, cuidando cada detalle de las conservas que elaboramos, lo que nos permite ofrecer **productos de máxima calidad**.

Una a una nuestras conservas son elaboradas por manos experimentadas que seleccionan lo mejor del pescado para ofrecer a nuestros clientes productos de la mejor calidad posible.

Tanto las técnicas de pesca tradicionales como el **envasado manual** de nuestras conservas, mejoran la calidad, textura, sabor y aspecto de nuestros productos.

SELECCIONAMOS LO MEJOR DEL MAR

La materia prima es fundamental para nosotros, de ahí que tanto su compra como su selección sea un proceso que lo mimamos mucho. La selección manual de las piezas de túnidos y anchoas nos garantiza **los mejores productos del mercado**.

PLANTAS DE PRODUCCIÓN PROPIAS

Contamos con plantas de producción propias, lo cual nos permite controlar la trazabilidad y la calidad de todos los productos que elaboramos. De esta forma aseguramos que el producto final **cumple con las expectativas** de nuestros clientes.



Estamos certificados en la Norma Internacional para los Alimentos IFS (Internacional Food Standard en sus siglas en inglés), que garantiza la seguridad de las marcas propias. La IFS cubre normas comunes de auditoría internacionalmente aceptadas, a fin de mejorar continuamente la seguridad de los consumidores.







BONITO DEL NORTE

El Bonito del Norte es la especie mejor valorada de la familia de los túnidos, destacando por su **tono blanco, carne delicada, exquisito sabor y suave textura**. También denominado *Thunnus Alalunga*, se captura en el mar Cantábrico mediante artes de pesca tradicionales, del cual se obtienen los mejores lomos y las más preciadas ventrescas.

PESCA SOSTENIBLE

El Bonito del Norte se captura en el Golfo de Bizkaia mediante la modalidad de pesca tradicional de cebo vivo, que consiste en el **uso de caña y anzuelo**. La campaña del Bonito tiene lugar desde finales de Junio hasta primeros de Noviembre, época en el que el Bonito migra al Golfo de Bizkaia en busca de alimento por aguas superficiales.

Esta modalidad proporciona un tipo de **pesca sostenible** porque no implican capturas accidentales de otras especies ni deterioran el fondo marino, además de poder seleccionar los bonitos con el tamaño mínimo que marca el reglamento.

CERTIFICADOS DE SOSTENIBILIDAD



Arroyabe está certificada en la cadena de custodia de **MSC**, líder mundial desarrollando estándares para la pesca sostenible y la trazabilidad de productos pesqueros.



Estamos adscritos al certificado **Friends of the Sea** que, al igual que MSC, tiene la misión de conservar el hábitat marino.



Todos los productos Arroyabe llevan el distintivo **Dolphin Safe**, que asegura que en la pesca del bonito no se han lanzado redes sobre los delfines de forma deliberada. De esta forma se protege la población mundial de delfines.

BONITO DEL NORTE

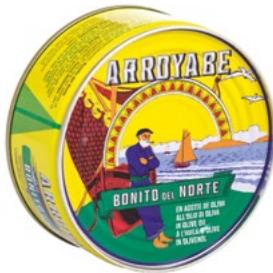
ACEITE DE OLIVA



212g | 250g | 450g



111g



260g



1kg



2kg



GAMABIO

RESPETAMOS EL ECOSISTEMA



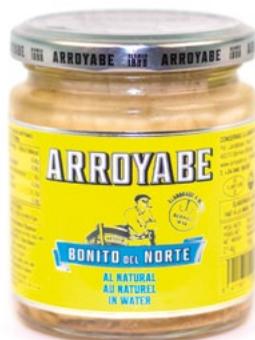
EN ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
212g

* Ecoetiqueta azul MSC certifica que el Bonito del Norte proviene de caladeros sostenibles.

** Certificado por ENEEK, consejo vasco de agricultura y alimentación ecológica.

GAMASANA

CUIDAMOS DE TI



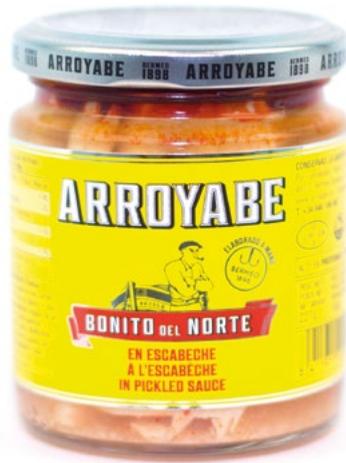
AL NATURAL
250g



BAJO EN SAL
en aceite de oliva
250g

BONITO DEL NORTE

EN ESCABECHE



250g



111g



EN ESCABECHE
260g

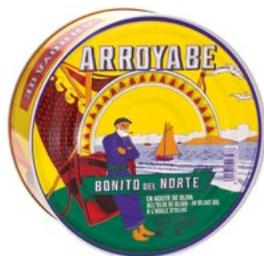


EN SALSA
260g



SOLUCIONES PARA LA HOSTELERÍA

EN ACEITE DE OLIVA



1kg



1,8kg

EN ESCABECHE



1kg



Pandereta
EN ESCABECHE 1,8kg*



Pandereta
EN SALSA 1,8kg**



6/7 EN ESCABECHE
5,3kg*

* Con sangacho o sin sangacho.

** Sin sangacho.

ANCHOAS

DEL CANTÁBRICO



Las Anchoas del Cantábrico son **las más apreciadas** y valoradas en el mercado, destacando por su fina textura e intenso sabor. Las Anchoas del Cantábrico Arroyabe son de **calidad superior**, únicamente capturadas en el mar cantábrico, de la especie *Engraulis Encrasicolus*, y elaboradas de forma artesanal.

PESCA DE LA ANCHOA DEL CANTÁBRICO

Las Anchoas del Cantábrico se capturan en el Golfo de Bizkaia en los meses de primavera, cuando los bancos de pesca se aproximan a la costa con el fin de completar su ciclo reproductor. Esta época es conocida como la costera de la anchoa.

La anchoa se pesca mediante cerco de bajura, el cual está formado por un gran rectángulo de red con el que el barco rodea el cardumen de pescado. El cerco de bajura se considera un arte de **pesca respetuoso con el medio marino** y con el resto de especies, por su alto grado de selectividad.





ARROYO

ARROYO

FILETES DE ANCHOA



Lata 50g



Tarro 100g



Tarro 210g

HOSTELERÍA

GRAN FORMATO



Tarrina de 50 filetes

* Disponible tarrina de 40 filetes "artesana".
* Disponibles también latas de 500g y 1 kilo.



EDICIÓN PREMIUM

COSTERA PRIMAVERA



Tarro 100g | Lata 80g



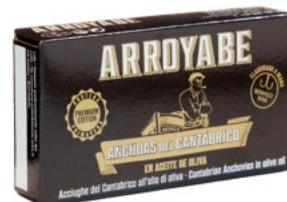
50g



170g



345g



HANSA

ANCHOAS EN SALAZÓN



5kg



10kg











ATÚN

CLARO

El Atún Claro es una de las mejores especies de los túnidos, cuya carne es **fina, clara y sabrosa**. Es nutritivo, saludable y previene las enfermedades cardiovasculares.

Una a una nuestras conservas de atún son **elaboradas por manos con gran experiencia** que seleccionan lo mejor del pescado, obteniendo así atún claro de la máxima calidad.

PESCA DEL ATÚN CLARO

El Atún Claro es capturado por buques atuneros, que cuentan con la más alta tecnología de conservación del pescado, por lo que el atún llega a las conservas en **condiciones óptimas de calidad**.

Para la pesca se emplean técnicas de cerco, método de pesca a través del cual la pesca accidental de otras especies supone apenas el 0,5%.

CERTIFICADOS DE SOSTENIBILIDAD



Estamos adscritos al certificado **Friends of the Sea** que, al igual que MSC, tiene la misión de conservar el hábitat marino.



Nuestras conservas llevan el distintivo **Dolphin Safe**, que asegura que en la pesca del atún no se han lanzado redes sobre los delfines de forma deliberada. De esta forma se protege la población mundial de delfines.

ATÚN CLARO

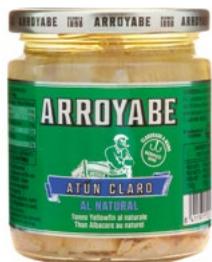
ACEITE DE OLIVA

TARROS EN ACEITE DE OLIVA



212g | 250g | 314g | 450g | 1 kg

OTROS



Tarro 250g
AL NATURAL



Lata 260g
EN ESCABECHE



Lata 260g
ACEITE VEGETAL

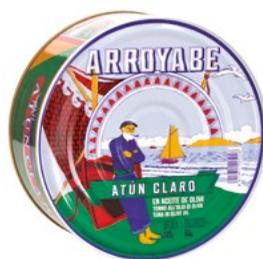


Lata 260g
ACEITE DE OLIVA



ESPECIALISTAS EN HOSTELERÍA

EN ACEITE DE OLIVA



1 kg



VENTRESCA
1 kg



Pandereta
1,8kg



FILETES DE ATÚN
Pandereta 1,8kg

EN ACEITE VEGETAL



1 kg



Pandereta
1,8kg

EN ESCABECHE



EN ESCABECHE
1,8kg



EN SALSA
1,8kg

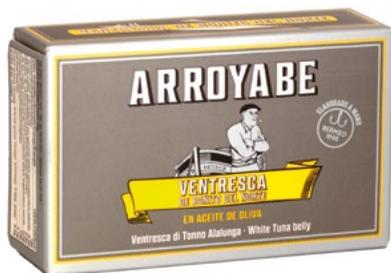
VENTRESCA

BONITO DEL NORTE Y ATÚN CLARO

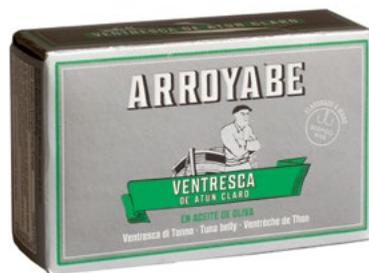
La ventresca es la **parte más tierna y suave del pescado**, y por tanto la más apreciada entre los consumidores. Situada en la zona cercana a la cabeza, destaca por su gran sabor y jugosidad.

La ventresca de bonito o atún es idónea para disminuir los niveles de colesterol, ya que su contenido en Omega3 es hasta 7 veces superior al del lomo.

Por ser la parte más delicada y tierna del pescado, la ventresca se limpia y empaca manualmente por manos expertas, lo que permite ofrecer finos filetes de ventresca totalmente limpios y enteros.



Ventresca de
BONITO DEL NORTE



Ventresca de
ATÚN CLARO







ESPECIALIDADES

DEL CANTÁBRICO

Nuestras especialidades son los ingredientes necesarios para **un aperitivo perfecto**. Basta con abrir unas cuantas latas de **sardinillas, agujas, mejillones y berberechos**, junto a ligeros filetes de anchoas y lomos de bonito, y acompañarlos de un vermut o vino blanco, para disfrutar de ese momento glorioso de media mañana.

Entre nuestras especialidades están también los **Arroyabitos**, con los que preparar unas deliciosas gulas al ajillo en un minuto.

SARDINILLAS

Las sardinillas son los ejemplares más jóvenes de la sardina, de **textura agradable** y un **sabor intenso** característico del pescado azul.

Siguiendo técnicas tradicionales, las sardinillas se descabezan y se limpian manualmente. Después se tuestan al vapor y se empacan a mano, consiguiendo así una **presentación impecable**.



Los imprescindibles para el aperitivo

ARROYABITOS

Arroyabitos es la forma más fácil de preparar **gulas al ajillo**. Cada tarro contiene gulas frescas condimentadas con guindilla y aceite, preparadas para verter directamente a la sartén. Solo hace falta añadir unos dientes de ajo laminados.

Las gulas son un **sucedáneo de la angula** y están hechas a base de surimi. Este ingrediente tiene un alto valor nutricional y es muy bajo en calorías y grasas, además de tener poco colesterol.

AGUJAS

El Relanzón o aguja es un pescado azul parecido a la sardina y el chicharro; distinguiéndose por su **forma puntiaguda**, de ahí la denominación de aguja.

El relanzón es un pescado con mucha tradición en numerosos pueblos de la costa cantábrica, tales como Bermeo o Santoña.





MEJILLONES

Mejillón seleccionado de las **Rías Gallegas**, frito y envasado en **escabeche**, siguiendo la receta de toda la vida. Nuestros mejillones están cultivados en batea y nos aseguramos de que cumplen siempre el tamaño mínimo exigido.

Los mejillones son uno de los manjares más preciados que dan las Rías Gallegas y constituyen un **aperitivo muy popular** en varios países del mundo. Destacan por ser un alimento rico en hierro, yodo y vitamina B12.

BERBERECHOS

Berberechos al natural, de tamaño seleccionado y elaborados con toda delicadeza; con todo el sabor del mar que caracteriza a este marisco. Nuestros berberechos son sometidos a procesos de depuración, eliminando al máximo la presencia de arena.

Los berberechos destacan por el alto contenido de calcio y hierro, que ayudan a prevenir la anemia. Además, es un alimento muy bajo en grasa y con alto contenido de proteínas.



ARROYABE

ESTABLISHED 1958



ARROYABE



10-14
PIEZAS

SARDINAS

EN ACEITE DE OLIVA (SARDINILLAS)

IL - SARDINE ALL'OLIO DI OLIVA - SARDINES À L'HUILE D'

ARROYABE



BONITO DEL NORTE

EN ACEITE DE OLIVA

CAJAS

REGALO

Regala calidad, regala sabor a Cantábrico, una experiencia en la que poder saborear la esencia de nuestro mar con una selección de las mejores conservas elaboradas a mano.

Descubre la satisfacción de acertar con un regalo exclusivo y original con el que conquistar a personas que disfrutan del placer de comer y regala pequeños momentos de felicidad gastronómica bien sea para un familiar, un detalle de trabajo o para un amigo.

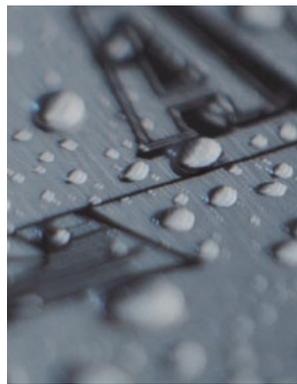
Elige el pack que mejor se adapte a lo que buscas con la mejor selección de nuestras especialidades.



Caja Regalo
Bermeo 1898



Caja Regalo
Izaro

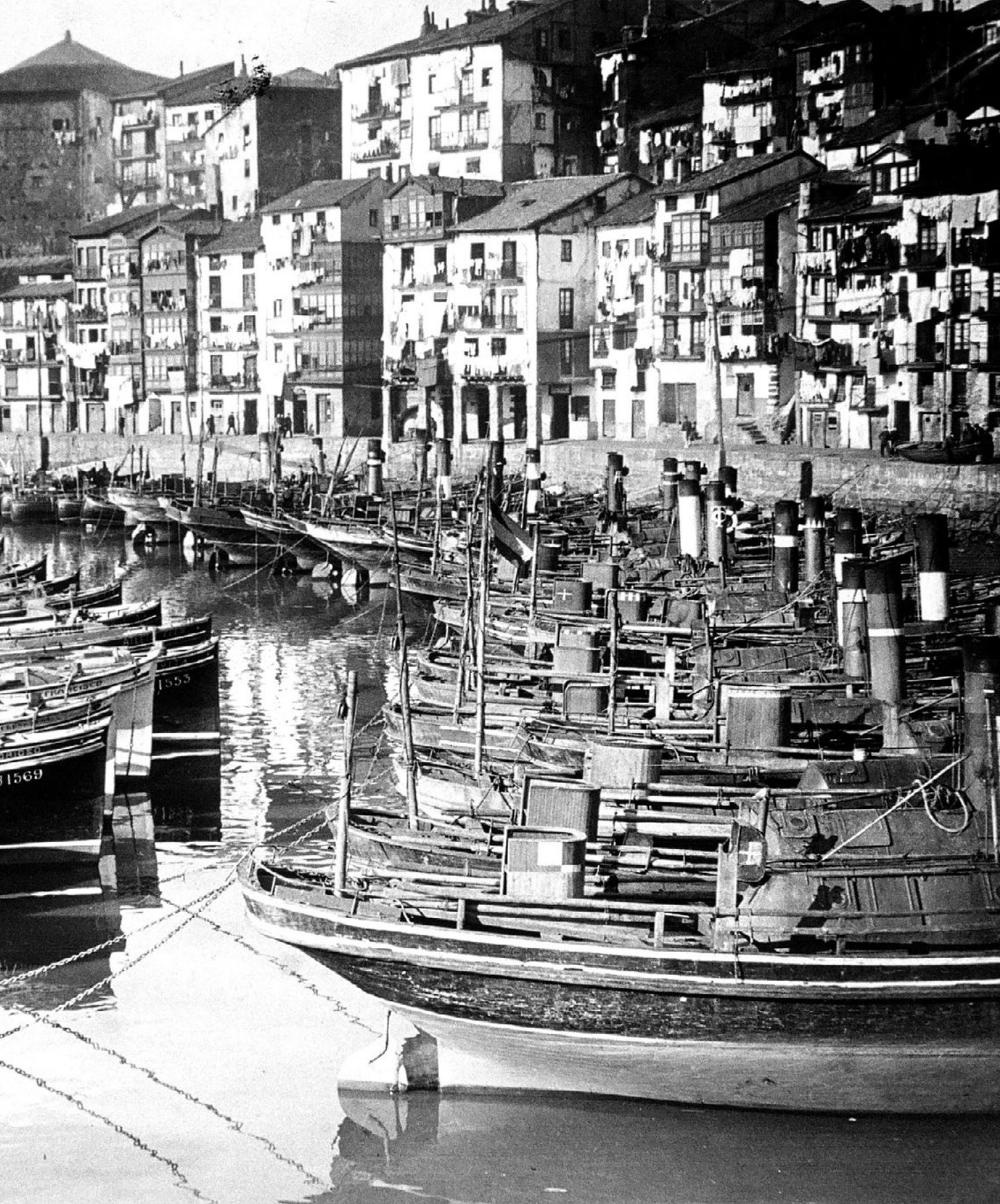






CONSERVAS LA GAVIOTA S.L.
Pol. Industrial Landabaso | Fase 2 | Parcela 9. 3.
48370 Bermeo (Bizkaia) | Spain
T. + 34 94 618 66 67 | F. +34 94 618 63 44
info@arroyabe.es | www.arroyabe.es







CONSERVAS LA GAVIOTA S.L.
Pol. Industrial Landabaso, Fase 2 | Parcela 9. 3.
48370 Bermeo (Bizkaia) | España
T. +34 94 618 66 67 | F. +34 94 618 63 44
info@arroyabe.es | www.arroyabe.es

© Copyright - Conservas La Gaviota S.L.