

Conservas Emilia ganadores de la Cata a la Mejor Anchoa 2019

Es la tercera ocasión en la que Conservas Emilia se alza como ganadora a la Cata a la Mejor anchoa 2019

Conservas Emilia logró el título de “Mejor Anchoa 2019” tras resultar ganadora en la cata-concurso realizada por la Cofradía de la Anchoa de Cantabria. Esta es la tercera vez en su historia que Conservas Emilia ha conquistado esta distinción que certifica la calidad de sus productos.

El premio es organizado en la “Feria de la Anchoa y la Conserva de Cantabria.” El jurado estaba compuesto por profesionales de la gastronomía que han valorado: Fase visual-Fase Olfativa-Fase Gustativa y otras sensaciones en la boca.

Un total de 14 conserveras han participado este año en este concurso que se desarrolló en dos fases con jurados distintos en cada una de las distintas fases. Conservas Emilia logró cautivar los paladares del jurado y salió triunfante del concurso anual.

Tras valorar todas, entregaron su puntuación individual a un notario. De la suma, salió vencedora Conservas Emilia, que cautivó los paladares de los profesionales que destacaron el ‘excelente nivel’; de todas las marcas participantes.

Fundada a finales de los años 80 por D^a Emilia Fuentes Ruiz, Conservas Emilia es una conservera de carácter familiar. Su creación respondió a la necesidad de relanzar la fabricación artesanal tradicional de la anchoa del Cantábrico para ofrecer un producto final de alta calidad.

En Conservas Emilia el secreto de la elaboración de la anchoa está en el uso de las manos y en el tiempo. Nada de lo que hacen permite que acorten el proceso de elaboración de sus productos. Las anchoas son elaboradas siempre con tiempo y máximo cuidado. Ni una espina, ni una escama, ni un gramo más de sal. Sus recetas no varían.

En la actualidad los productos de Conservas Emilia son degustados en las mejores Tiendas Gourmet y Hostelería de España, y también en países como: Italia, Alemania, Austria, Suecia, Mónaco, Francia, Holanda, México o Australia.

Datos de contacto:

gustavo
674959421

Nota de prensa publicada en: [Cantabria](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>