

La mejor anchoa del mundo al alcance de todos los bolsillos, este fin de semana en Vilanova i la Geltrú

El fabricante artesano de Santoña "Conservas Blasan", presentará este fin de semana en la barcelonesa localidad de Vilanova i la Geltrú su joya de la corona; la anchoa exclusiva del Cantábrico. Se trata de la reconocida anchoa de primavera considerada por los grandes gourmets como la mejor del mundo. Se presenta en un formato especial para "Alta Restauración" de 13 filetes XL seleccionados en tamaño y con su triple limpieza y delicadeza con la que se elabora sin duda se convierte en un bocato exquisito

Desde el viernes 11 al domingo 13 de noviembre de 10:00 a 22:00

Rambla de la Pau (Vilanova i la Geltrú - Barcelona)

La mejor anchoa del Cantábrico de la costera 2016 con la calificación de "excelente" hace su presentación en la Fira de Novembre de mano de "Conservas Blasan" <http://www.blasan.es>

La mejor anchoa del mundo reaparecerá durante este próximo fin de semana en la tradicional "Fira de Novembre" que como todos los años se celebra en la Barcelonesa localidad de "Vilanova i la Geltrú". Conservas Blasan vuelve esta localidad para presentar su anchoa exclusiva del Cantábrico "Gran Costera 2016". La campaña de la anchoa en el mar Cantábrico durante este año ha sido bastante irregular, ya que las capturas se han producido de forma intermitente, los tamaños no han sido demasiado grandes y no ha habido una constancia en días de pesca.

Debido a las bajas temperaturas del agua en el cantábrico entre los meses de marzo y abril, los barcos de cerco han notado la carencia de bocarte con lo que este apreciado pescado se ha hecho esperar más de la cuenta, y ha sido precisamente a finales del mes de abril cuando se ha comenzado a pescar los primeros ejemplares. Por todos los expertos en el mundo del salazón es sabido que la mejor anchoa del Cantábrico es precisamente la que se pesca en el mes de abril y mayo ya que es en este momento cuando el pescado presenta su masa justa de grasa y adquiere un color más vivo e intenso, aumentando y potenciando el sabor del producto final y dándole el caché que este majar se merece.

Conservas Blasan, ha sido en la costera 2016 un referente en el abastecimiento de pescado para elaborar su propio salazón el cual trascurridos entre 8 y 10 meses de maduración obtendrá la mejor anchoa de la temporada.

Por esta razón tras varios meses sin tener presencia en tierras catalanas por agotar nuestros stocks de Anchoa Exclusiva del Cantábrico, hemos querido reaparecer con la máxima calidad para poder seguir manteniendo nuestra seña de identidad como fabricantes artesanos.

A petición de los mejores restaurantes hemos lanzado un nuevo producto que sin duda revolucionará la forma y el concepto de consumir anchoas.

Se trata de la lata de "Anchoa Exclusiva del Cantábrico" especial para "Alta Restauración XL" . Al abrir la lata encontraremos 13 filetes de anchoa de primavera; especial en sabor, textura, aroma, y al punto justo de sal. La triple limpieza de sus lomos y su elaboración exquisita hacen de esta delicatessen un bocado especial para cualquier ocasión.

Por todo ello y para que todo el mundo pueda acceder a esta exquisitez que nos regala el mar se va a ofrecer a todos aquellos que deseen adquirir la mejor anchoa del mundo una promoción especial a precio exclusivo de fábrica de 1 lata por 9€ y 3 latas por tan solo 20€ (prácticamente a precio de coste). Esta promoción única se realizará solamente durante la celebración de esta feria gastronómica hasta agotar las existencias.

Además de las mejores Anchoas, Conservas Blasan también dispone del mejor bonito del norte en aceite de oliva elaborado rigurosamente con los mejores ejemplares de Bonito Blanco en aguas del mar Cantábrico durante este verano, ensaladas marineras y patés de cabracho.

La feria gastronómica en colaboración con el ayuntamiento de Vilanova i la Geltrú acogerá esta muestra gastronómica del 11 al 13 de noviembre de 2.016 en la Rambla de la Pau en horario ininterrumpido de 10h a 22h y con acceso gratuito.

También pueden adquirirlo en nuestra tienda online: <http://www.blasan.es>

Datos de contacto:

Javier Blázquez Sánchez
Jefe de Prensa
661280337

Nota de prensa publicada en: [Vilanova i la Geltrú \(Barcelona\)](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Entretenimiento](#) [Eventos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>