CATÁLOGO

Conservas y semiconservas

SOSASU sarl

Sobre nosotros

Del origen a tu negocio, cuidamos cada detalle.

En Conservas SOSASU nos dedicamos a la elaboración, envasado y exportación de especialidades del mar, combinando una cuidada selección de productos con un firme compromiso con la calidad.

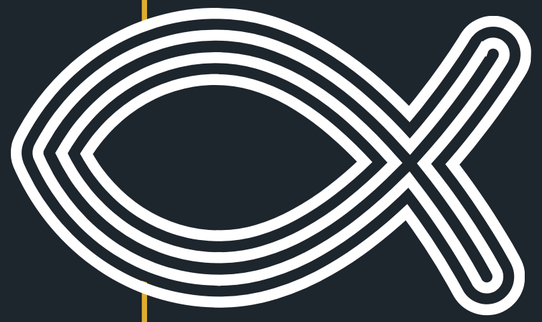
Especializados en la distribución al por mayor, abastecemos a profesionales del sector alimentario en mercados como España e Italia, ofreciendo productos que destacan por su sabor, presentación y calidad.

Nuestra filosofía es sencilla: cuidar cada producto, construir relaciones de confianza y llevar lo mejor del mar a nuestros clientes

Controlamos todo el proceso de producción para ofrecer un producto fiable, homogéneo y listo para trabajar.

Desde nuestras instalaciones en Marruecos gestionamos la selección, preparación, conservación y envasado, atendiendo tanto pequeños formatos como soluciones para grandes volúmenes.







Anchoas, boquerones y gildas para distribuidores y profesionales

Productos

PRODUCTOS EN CONSERVA

- Anchoas en aceite de girasol
- Boquerones en vinagre en aceite de girasol
- Banderillas de boquerón, guindilla y aceituna en aceite de girasol
- Banderillas de anchoa, guindilla y aceitunas en aceite de girasol
- Banderillas mixta, guindilla y aceitunas en aceite de girasol



Anchoa
en aceite de girasol



FILETES LIMPIOS
LISTOS PARA SERVIR

Formatos disponibles:
Tarrina / Lata industrial / Bandeja

PRODUCTO FRESCO DEL
CANTÁBRICO

Condiciones de conservación

Semiconserva:
Entre 3 °C y 10 °C

Una vez abierto:
Cubrir en aceite y consumir antes de 5 días.

Consumir:
Sacar del frigorífico 30 minutos antes de servir.



Sobre tosta con tomate y AOVE



Con queso fresco o burrata



Con alcachofa confitada

Tarrina redonda 650 g

Filetes de anchoa en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 650 g
- Peso escurrido: 500 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas del cantábrico (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Presentación en abanico.

Bandeja 80 g

Filetes de anchoa en aceite de girasol

Formato

- Peso neto: 80 g
- Peso escurrido: 60 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal.
  Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Formato individual para aperitivo.



Tarrina / Lata circular 570 g

50 Filetes de anchoa en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 570 g
- Peso escurrido: 280 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal.
  Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Formato para servicio continuado.

Lata 950 g

Filetes de anchoa en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 950 g
- Peso escurrido: 510 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal.
  Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Formato profesional para hostelería.

Lata 490 g

Filetes de anchoa en aceite de girasol

Formato

- Peso neto: 490 g
- Peso escurrido: 280 g
- Conservación: refrigerado



Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal.
  Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Formato práctico para barra y cocina.

Tarrina redonda 400 g

Filetes de anchoa en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 300 g
- Peso escurrido: 250 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Formato práctico para barra y cocina.

Tarrina redonda 250 g

Filetes de anchoa en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 150 g
- Peso escurrido: 110 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol y sal.
  Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Formato práctico para barra y cocina.

Formatos disponibles



01 · Tarrina / Lata circular 570 g

Peso neto: 570 g | Peso escurrido: 280 g |
Formato para servicio continuado

02 · Tarrina redonda 650 g

Peso neto: 650 g | Peso escurrido: 500 g |
Presentación en abanico

03 · Bandeja 80 g

Peso neto: 80 g | Peso escurrido: 60 g |
Formato individual para aperitivo

04 · Lata 950 g

Peso neto: 950 g | Peso escurrido: 510 g |
Formato profesional para hostelería

05 · Lata 490 g

Peso neto: 490 g | Peso escurrido: 280 g |
Formato práctico para barra y cocina

06 · Tarrina redonda 400 g

Peso neto: 300 g | Peso escurrido: 250 g |
Formato práctico para barra y cocina

07 · Tarrina redonda 250 g

Peso neto: 150 g | Peso escurrido: 110 g |
Formato práctico para barra y cocina

03- Bandeja 80 g

02- Tarrina circular 650 g

06- Tarrina redonda 400 g

07- Tarrina redonda 250 g



01- Tarrina circular 570 g

04- Lata 950 g

05- Lata 490 g

Boquerones en vinagre

y aceite de girasol



FILETES LIMPIOS
LISTOS PARA SERVIR

Formatos disponibles: Bandeja

PRODUCTO FRESCO DEL CANTÁBRICO

Condiciones de conservación

Semiconserva:
Entre 0 °C y 8 °C

Una vez abierto:
Cubrir en aceite y consumir antes de 9 días.

Prevención:
Producto sometido a congelación
para la prevención de anisakiasis.



Sobre salmorejo



En tosta con aguacate y lima



Con ensaladilla rusa

Bandeja 1750 g

Boquerones al vinagre en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 1750 g
- Peso escurrido: 1500 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, vinagre de vino (2%), aceite de oliva (3%), sal, ajo y perejil. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.

También disponible con ajo y perejil

Bandeja 620 g

Boquerones al vinagre en aceite de girasol



Formato

- Peso neto: 620 g
- Peso escurrido: 500 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, vinagre de vino (2%), aceite de oliva (3%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.

También disponible con ajo y perejil

Tarrina redonda 650 g

Boquerones al vinagre en aceite de girasol

Formato

- Peso neto: 650 g
- Peso escurrido: 500 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.

También disponible con ajo y perejil



Tarrina redonda 400 g

Boquerones al vinagre en aceite de girasol

Formato

- Peso neto: 300 g
- Peso escurrido: 250 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.

También disponible con ajo y perejil



Tarrina redonda 250 g

Boquerones al vinagre en aceite de girasol

Formato

- Peso neto: 140 g
- Peso escurrido: 100 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.

También disponible con ajo y perejil



Bandeja 80 g

Boquerones al vinagre en aceite de girasol

Formato

- Peso neto: 80 g
- Peso escurrido: 60 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.

También disponible con ajo y perejil



Formatos disponibles

01 · Bandeja 1750 g
Peso neto: 1750 g | Peso escurrido: 1500 g |
Formato profesional para hostelería

02 · Tarrina redonda 650 g
Peso neto: 650 g | Peso escurrido: 500 g |
Presentación en abanico para tapas y aperitivos

03 · Bandeja 620 g
Peso neto: 620 g | Peso escurrido: 500 g |
Formato práctico para restauración

04. Tarrina redonda 400 g
Peso neto: 300 g | Peso escurrido: 250 g |
Formato profesional para hostelería

05 · Tarrina redonda 250 g
Peso neto: 140 g | Peso escurrido: 100 g |
Formato práctico para barra y cocina

06 · Bandeja 80 g
Peso neto: 80 g | Peso escurrido: 60 g |
Formato individual para aperitivo

Todos los formatos también disponibles con ajo y perejil


01 • Bandeja 1750 g
02 • Bandeja circular 650 g
03 • Bandeja 620 g
05 • Tarrina redonda 400g
04 • Bandeja 80 g
06 • Tarrina redonda 250g
SOSASU
BOQUERONES AL VINAGRE
EN ACEITE DE GIRASOL

Banderillas
en aceite de girasol

FILETES LIMPIOS
LISTOS PARA SERVIR

Formatos disponibles:
Tarrina / Bandeja

PRODUCTO FRESCO DEL
CANTÁBRICO



Condiciones de conservación

Semiconserva banderilla boqueron:
Entre 0 °C y 8 °C

Semiconserva banderilla anchoa:
Entre 0 °C y 8 °C

Una vez abierto:
Cubrir en aceite y consumir antes de 5 días.



Con tomate



Sobre salmorejo



Con queso cremoso

Tarrina circular 700 g

Banderillas de boquerón



Formato

- Peso neto: 700 g
- Peso escurrido: 500 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceitunas rellenas de anchoa, guindilla, aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Presentación en abanico para aperitivos.

Bandeja 580 g

Banderillas de boquerón



Formato

- Peso neto: 580 g
- Peso escurrido: 380 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), aceitunas rellenas de anchoa, guindilla, aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Presentación para tapas y aperitivos.

Bandeja 580 g

Banderillas mixtas

Formato

- Peso neto: 580 g
- Peso escurrido: 380 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Boquerones (Engraulis encrasicolus), anchoas (Engraulis encrasicolus), aceitunas rellenas de anchoa, guindilla, aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Presentación para tapas y aperitivos.



Tarrina circular 700 g

Banderillas de anchoa



Formato

- Peso neto: 700 g
- Peso escurrido: 500 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas del Cantábrico (Engraulis encrasicolus), aceitunas rellenas de anchoa, guindilla, aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Presentación en abanico para aperitivos.

Bandeja 580 g

Banderillas de anchoa



Formato

- Peso neto: 580 g
- Peso escurrido: 380 g
- Conservación: refrigerado

Ingredientes

- Anchoas (Engraulis encrasicolus), aceitunas rellenas de anchoa, guindilla, aceite de girasol, vinagre de vino (2%) y sal. Puede contener trazas de crustáceos y/o moluscos.
- Presentación para tapas y aperitivos.

Formatos disponibles

01 · Tarrina circular 700 g — Boquerón

Peso neto: 700 g | Peso escurrido: 500 g | Presentación en abanico para aperitivos

02 · Bandeja 580 g — Boquerón

Peso neto: 650 g | Peso escurrido: 500 g | Presentación en abanico para tapas y aperitivos

03 · Bandeja 580 g — Mixta

Peso neto: 650 g | Peso escurrido: 500 g | Presentación en abanico para tapas y aperitivos

04 · Tarrina circular 700 g — Anchoa

Peso neto: 700 g | Peso escurrido: 500 g | Presentación en abanico para aperitivos

05 · Bandeja 580 g — Anchoa

Peso neto: 650 g | Peso escurrido: 500 g | Presentación en abanico para tapas y aperitivos

01 • Tarrina circular 700 g

04 • Tarrina circular 700 g

03 • Bandeja 580 g

02 • Bandeja 580 g

05 • Bandeja 580 g



Especialistas en conservas y aperitivos del mar

CONSERVAS SOSASU SARL
ANCHOAS, BOQUERONES Y GILDAS

ZONE INDUSTRIELLE TETUAN PARK LOT
106 TETOUAN
sosasu.es
Tel: +212 661426131
info@sosasu.es