



PREMIO  
GASTRO&CIA  
DE LA RAZÓN



PREMIO  
1 CAMPEONATO  
MUNDIAL DE TAPAS

AQUÍ  SANTOÑA  
—  
TIENDA Y TAPAS



Los mejores productos



Locales



Lo que nos diferencia



AQUÍ SANTIÑA  
FRANQUICIABLE



Selección premium



CALIDAD RECONOCIDA



## ¿Qué es Aquí Santoña?

### TIENDA Y TAPAS

Aquí Santoña es un novedoso modelo de restauración de degustación y venta.

En Aquí Santoña, el cliente puede degustar nuestros productos de primera calidad en ricas tostas, tapas o ensaladas antes de comprarlos en el mismo local para degustarlos en casa o sorprender con un regalo original.



## SOMOS FABRICANTES

Detrás de nuestra marca hay más de **20 años de experiencia**, ahora como **marca independiente y fábricas propias** en Almería y Sevilla.

Nuestros productos no solo se comercializan en nuestras tiendas, también estamos presentes en mercados gourmet en España y el resto del mundo, que nos acercan al consumidor final.

# NUESTROS PRODUCTOS

## LA ANCHOA NUESTRA BANDERA

### ¿QUÉ SON LAS ANCHOAS?

Es el bocarte/bokarte o Antxoa según a la zona geográfica que se refiera, aunque también conocido comúnmente como **boquerón**. Es la especie marina ***Engraulis encrasicolus*** especie pelágica de talla media de 16cm, con un **vientre plateado** y un color azul verdoso en el dorso. Una vez capturado se macera en barricas con sal durante al menos 6 meses para su posterior limpieza y desespinado, para así obtener los lomos de anchoas curadas listas para su consumo.



# FÁBRICA DE SEVILLA

## PRODUCTOS REFRIGERADOS

### NUESTRO SECRETO

La destreza de las depiladoras al tratar los bocartes le concede una calidad excepcional a los lomos, obteniendo **una anchoa sin espinas y sin escamas**, salvaguardando su textura y su forma. Su conserva en aceites neutros y poco ácidos le permiten mantener su sabor intacto en todo momento. Nuestra **anchoa baja en sal** (solo un **3%**), es ideal para personas amantes de la anchoa y con problemas de hipertensión arterial. La **Anchoa Aquí Santoña** es prácticamente una anchoa **sin sal** ideal para comer a diario.

## ¿QUÉ ANCHOAS SON MEJORES?

Nuestra flamante **anchoas del Cantábrico** se caracteriza por ser **anchoas de Santoña**, y por ser reconocidas por los mejores restaurantes y cocineros del mundo.

Su proceso artesanal desde su pesca hasta su envase, el tratamiento de maceración en sal en el **tiempo exacto**, y la **limpieza meticulosa puramente manual**. Le otorgan un sabor, tamaño y textura única en el mercado.





Anchoas del Cantábrico  
Clasificación Plata / Tamaño mediano  
Envases de 100g / 12 lomos  
Caducidad de 6 meses  
Desespinado manual con pinzas  
Calidad EXTRA



Sardinas del Atlántico  
Tamaño EXTRA grande  
Envases de 100g / 4 lomos  
Caducidad de 4 meses  
Ahumado con diferentes clases  
de virutas de madera



Sardinas del Atlántico  
Tamaño grande  
Envases de 100g / 5 lomos  
Caducidad de 4 meses  
Marinado con caracter mordiente  
Sabor, firmeza y brillo sin igual







Caballas Ahumadas  
Tamaño mediano  
Envases de 100g / 5 lomos  
Caducidad de 4 meses  
Precio asequible  
Curado a baja temperatura



Boquerones en Vinagre  
Tamaño mediano  
Envases de 100g / 10 lomos  
Caducidad de 4 meses  
Precio asequible  
Aperitivo tradicional



Ostras Ahumadas  
Tamaño grandes  
Envases de 170g / 6-12 Ostras  
Caducidad de 4 años  
Ahumado con diferentes virutas  
Sabor intenso y sedoso



# LA RAZÓN



  
PREMIO  
1 CAMPEONATO  
MUNDIAL DE TAPAS

  
PREMIO  
GASTRO&CIA  
DE LA RAZÓN

## Premio Gastro&Cia de la Razón

Aquí Santoña ha recibido recientemente de la mano de la ministra Isabel García Tejerina, el galardón a la calidad de sus productos del diario La Razón.

Este premio acredita la altísima calidad de los productos Aquí Santoña, entre los que destaca la anchoa del Cantábrico, la sardina marinada, el carpaccio de gamba roja o las ostras ahumadas.



## CALIDAD RECONOCIDA

La calidad de los productos de Aquí Santoña no pasa desapercibida. En los últimos años, nuestros productos han recibido dos galardones.

El primero de ellos, el Premio Gastro&Cia de la Razón, acredita la altísima calidad de nuestros productos, entre los que destaca la anchoa del Cantábrico, la sardina marinada, las ostras marinadas o el carpaccio de gamba roja.

Este último es también protagonista del galardón entregado al cocinero belga Jhonathan Grandy en la primera edición del 1 Campeonato mundial de tapas, celebrado en Valladolid. Su tapa galardonada utiliza, como ingrediente principal, nuestro carpaccio de gamba roja





Jorge Searle - CEO  
Director Ejecutivo  
625 311 456  
[jorge@quisantona.com](mailto:jorge@quisantona.com)

## Contacto

Javier Giner - CMO  
Director Marketing  
603 54 75 79  
[comercial@quisantona.com](mailto:comercial@quisantona.com)