



Peperete - Palabra rescatada del diccionario coloquial gallego que evoca algo apetitoso, deseado, sabroso o distinto. Esa es la esencia de nuestros productos y lo que descubrirás en cada una de nuestras conservas.

Berberechos al natural **ESGOTAT**

Són el resultat d'una minuciosa selecció de les millors viandes capturades manualment pels mariscadors de les Rias Gallegues, entre setembre i novembre.

Pes net: 120g



Almejas al natural

S'enllauen fresques després de sotmetre-les a una exhaustiva depuració en les nostres piscines d'aigua de mar per a posteriorment sotmetre-les a una neteja manual peça a peça.

Pes net: 120g

Mejillones en escabeche

Cada mos dels nostres musclos en escabetx et delectarà amb l'autèntic sabor del marisc de Galícia. Una llauna de conserva digna de la més alta cuina.

Pes net: 120g

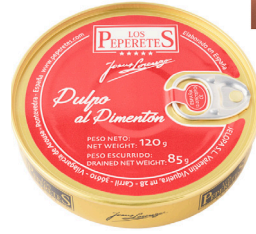




Pulpo al pimentón

La cocció del polp és el procés més important per a aconseguir la textura que busquem. Posteriorment, es tallen els tentacles amb tisores, com fan les famoses 'pulpeiras' per tota Galícia.

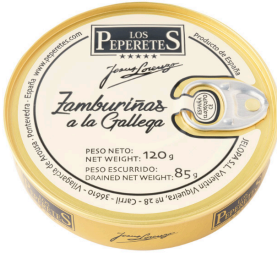
Pes net: 120g



Zamburiña a la gallega

D'aspecte similar a la petxina de pelegrí, la zamburiña és més petita però de sabor més intens. Com a complement, la nostra salsa tradicional gallega de recepta familiar.

Pes net: 120g



Bacalao a la gallega

Es cuina lleugerament i s'elimina manualment la pell i l'espina del peix. Se li afegeix una deliciosa salsa gallega, recepta familiar, elaborada amb ingredients naturals acuradament seleccionats pels nostres productes locals.

Pes net: 120g



Chipirones

Seleccionem amb cura els calamarsons més frescos i de qualitat extra per a assegurar una experiència gastronòmica inigualable.

Pes net: 120g

en su tinta

Pes net: 120g

en aceite



Navajas

Navalles amb millor conserva de marisc del món pel prestigiós rànquing World's 101 best canned products from the sigui. Un rànquing que valora les millors conserves de peix i marisc del món entre més de 400 referències.

Pes net: 120g

en su tinta

Pes net: 120g

finisterre



Percebes al natural

Sí, has llegit bé. Peperetes han estat la primera empresa conservera a elaborar percebes de Galícia en conserva. Aquesta menja gallega, tant escàs com difícil de capturar.

Pes net: 120g



WORLD'S
101
BEST
FRESH PRODUCTS
FROM THE SEA
TOP 10



Sardinillas en aceite de oliva

Són un clàssic en Els Peperetes que ens acompanyen des dels començaments de les conserves. A més del seu deliciós sabor, les sardinillas en oli en conserva són una font natural d'omega-3 i vitamines.

Pes net: 120g

Bonito del norte en aceite de oliva

La Ventresca és la part més valorada de la Tonyina del nord. Elaborada seguint mètodes tradicionals ja en desús en la indústria actual i amb l'afecte i la manyaga de les mans expertes de les nostres artesanes.

Pes net: 120g

WORLD'S
101
BEST
FRESH PRODUCTS
FROM THE SEA
TOP 10



Ventresca de bonito en mantegulla airas moniz

Fruit de la col·laboració amb la llorejada formatgeria gallega Aïres Moniz, neix aquesta Ventresca de Tonyina del nord en Mantega de Airas Moniz

Pes net: 120g

