

Catálogo de **productos** 2023



Casa Santoña

Especialistas en productos del mar

El mar Cantábrico. Aquí es donde empieza todo. Sabemos que la mejor calidad no es posible sin la selección de la mejor materia prima. La experiencia de Casa Santoña nos permite garantizar la adquisición de los mejores lotes en toda nuestra gama de productos del mar. Gracias a la tradición familiar somos expertos en los productos del mar, las temporadas y sus ciclos de vida, así como de sus mejores fuentes. Específicamente, somos especialistas en anchoas por lo que cuidamos al detalle su tratado para conseguir las mejores anchoas del mercado.



Artesanía apasionada

Además de las modernas instalaciones, cuidamos la fabricación de los productos de Casa Santoña y en especial la producción de las anchoas. Su elaboración se realiza con métodos completamente tradicionales y artesanales. Por ello dedicamos a cada lomo de anchoa el tiempo necesario para bajar la concentración de sal, la eliminación de todas las espinas y, en definitiva, conseguir los mejores aromas de la pesca. Las anchoas terminadas se envasan para su conservación en aceite neutro, de girasol, para preservar la delicadeza del sabor original. El esfuerzo y la tenacidad convierten nuestro producto en un referente de calidad.

Anchoa Cantábrico 00

Las anchoas del Cantábrico 00 son las más grandes de la gama de Casa Santoña. El grosor y tamaño de sus lomos nos permite apreciar mejor su característico sabor.



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100002	00500	420	44	12
30100039	00250	220	22	12
30100004	00100	85	8	36
30100006	00100H	85	8	36

*Caducidad 6 meses

Anchoa Cantábrico 0

La anchoa más escogida por nuestros clientes. Pieza de gran aroma y tamaño.



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100009	0500	420	50	12
30100038	0250	220	25	12
30100011	0100	80	10	36
30100012	0100H	80	10	36

*Caducidad 6 meses

Anchoa Cantábrico Extra

Para los clientes que desean una anchoa gourmet del Cantábrico al mejor precio.



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100013	EC500	420	64	12
30100016	EC250	220	32	12
30100017	EC100	75	10	36
30100018	EC100H	75	10	36

*Caducidad 6 meses

Anchoa Cantábrico octavillo

Enlatadas al estilo tradicional, en aceite de oliva.



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100021	AO	50	10	25

*Caducidad 12 meses



Anchoa Cantábrico en tarro

Nuestras anchoas del Cantábrico costeras envasadas en frasco de cristal.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100048	ACC	100	17-22	30

*Caducidad 6 meses



Anchoa de pincho

Ideal para pinchos y ensaladas.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100033	APX1000	760	130	6
30100034	APX500	360	65	12
30100065	APX100	70	12	36
30100062	APX100H	70	12	36

*Caducidad 6 meses



Sardina anchoada

Mantenemos en salmuera nuestras sardinas madurando para después hacerles el sobado y desespinado como si de una anchoa se tratara.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30300001	SA500	280	24	10
30300002	SA250	150	12	30
30300003	SA100	90	8	36

*Caducidad 9 meses



Sardina marinada

Déjate sorprender por este producto. Marinado con nuestra propia receta familiar.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500035	SM500	500	20-30	30
30500034	SM300	250	9-12	48
30500015	SM125	100	4-5	36

*Caducidad 6 meses



Boquerón al vinagre

Nuestros boquerones de gran calidad y elaboración artesanal.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500001	BC1000	700	88-108	8
30500002	BC500	380	44-54	12
30500003	BC250	230	22-27	21
30500004	BC100	100	10-12	36
30500005	BC100H	100	10-12	36

*Caducidad 9 meses



Boquerón extra al vinagre

Seleccionamos los mejores bocartes y los elaboramos de manera artesanal, para conseguir la máxima calidad.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500008	BCE700	580	44-50	10
30500009	BCE100	100	10	36
30500010	BCE100H	100	10	36

*Caducidad 9 meses



Boquerón al vinagre XXL

Seleccionamos los bocartes de mayor tamaño, idóneo para el canal HORECA.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500073	BC800XXL	700	48-52	6

*Caducidad 6 meses



Matrimonio

Exquisita combinación entre nuestras anchoas y boquerones del Cantábrico.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500011	ACB100	80	10	36

*Caducidad 6 meses



Pincho ideal para tapear en los restaurantes o en casa con los amigos. Con nuestra excelente piparra y sabrosa aceituna.

Gilda anchoa

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500088	GL2K	1800	70	6
30500016	GL1000	700	30	10
30500017	GL500	350	15	15
30500018	GL200	220	8	24

Gilda matrimonio

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500089	GLM2K	1800	60	6
30500025	GLM1000	700	30	10
30500026	GLM500	350	15	15
30500027	GLM200	220	8	24

Gilda boquerón

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500090	GLB2K	1800	70	6
30500028	GLB1000	700	30	10
30500029	GLB500	350	15	15
30500030	GLB200	220	8	24

*Caducidad 9 meses



Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de la selección de nuestras anchoas y boquerones de mayor calidad.

Gilda extra anchoa

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500053	GLEX2K	1700	50	6
30500020	GLEX700	700	20	10
30500021	GLEX200	240	8	24

Gilda extra matrimonio

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500052	GLMEX2K	1700	50	6
30500024	GLMEX700	700	20	10
30500047	GLMEX200	240	8	24

Gilda extra boquerón

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500054	GLBEX2K	1700	50	6
30500022	GLBEX700	700	20	10
30500059	GLBEX200	240	8	24

*Caducidad 9 meses



Gilda extra sardina ahumada

Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de las mejores piparras y nuestras deliciosas sardinas ahumadas.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500064	GLSH700	700	20	10

*Caducidad 75 días



Gilda extra sardina marinada

Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de las mejores piparras y nuestras deliciosas sardinas marinadas.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500062	GLSM700	700	20	10

*Caducidad 6 meses



Gilda extra pulpo

Nuestro pincho estrella, elaborado a partir de las mejores piparras y nuestro delicioso pulpo cocido.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500063	GLPUL700	700	20	10

*Caducidad 6 meses



Pincho braseado

Nuestro pincho más sabroso, elaborado con alcachofa y pimiento a la brasa con aceituna anchoas y boquerones.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500084	SNTJ2K	1700	40	6
30500056	SNTJ700	700	15	10
30500087	SNTJ200	380	8	21

*Caducidad 6 meses



Sardina ahumada

Las mejores sardinas ahumadas a baja temperatura con un sabor suave y delicioso.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30800004	SH1000	850	22-30	8
30800005	SH500	460	11-16	12
30800006	SH150	140	4	30

*Caducidad 75 días



Salmón ahumado

Aplicamos un ahumado natural y artesanal a las mejores piezas de salmón.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800024	SLHPLANCHA	1200-1600	5
30800010	SLH700	700	10
30800035	SLH100	120	36

*Caducidad 35 días



Bacalao ahumado

Déjate sorprender por este producto y su espectacular sabor, elaborado con la mejor materia prima.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800014	BAH700	700	10
30800016	BAH100	150	30
30800015	BAH500S	450	12

*Caducidad 45 días



Atún ahumado

Te ofrecemos un selecto producto del mar. Nuestro atún ahumado es jugoso y suave en la boca.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800012	ATH500	460	12
30800013	ATH100	150	30

*Caducidad 75 días



Trucha ahumada loncheada

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800019	TRH500	460	12
30800020	TRH100	150	30

*Caducidad 45 días



Trucha ahumada en tacos

Nuestra trucha ahumada es un pieza de gran delicadeza y fino sabor. Textura firme y jugosa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800021	TRH500T	460	12
30800022	TRH100T	150	30

*Caducidad 45 días



Anguila ahumada

Muy apreciado producto por la limpieza y tamaño de los lomos, con un sabor espectacular.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800029	AGH500	460	12
30800033	AGH200	200	6
30800025	AGH100	120	36(12)

*Caducidad 65 días



Sashimi de anguila ahumada

Nuestra anguila ahumada loncheada para poder degustar su increíble sabor al máximo.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800038	SGH300	320	12
30800037	SGH100	120	36(12)

*Caducidad 65 días

Seleccionamos las mejores materias primas para elaborar nuestras conservas de excelente calidad. Ideales para tapas, raciones y platos elaborados.



Berberechos

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600011	BB35/45	115	35-45	50
30600010	BB30/40	115	30-40	50

*Caducidad 5 años



Bonito en aceite de oliva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
60000076	B	110	50

*Caducidad 5 años



Filetes de caballa

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
60000075	C	125	50

*Caducidad 6 años



Filetes de melva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
60000074	MV	115	50

*Caducidad 6 años



Mejillones en escabeche

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600005	M6/8 gallego	111	6-8	50
30600007	M7/10 gallego	111	7-10	50
30600006	M8/12 gallego	115	8-12	50
30600084	M3/4 importación	115	3-4	50
30600085	M4/6 importación	115	4-6	50

*Caducidad 4 años



Navajas al natural

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600003	N	112	3-8	50

*Caducidad 5 años



Ventresca de atún

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600002	VA	115	50

*Caducidad 5 años



Ventresca de bonito

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600001	V	115	50

*Caducidad 5 años



Zamburiñas en salsa de vieira

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600012	Z	115	12-14	50

*Caducidad 5 años



Sardinillas en aceite de oliva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600004	S	115	16-22	50

*Caducidad 6 años



Filetes de melva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600086	ROMV	900	12

*Caducidad 6 años



Ventresca de bonito

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600020	ROVB	1850	8

*Caducidad 6 años



Ventresca de atún

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600015	ROVA	900	12

*Caducidad 5 años



Lomitos de atún

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600014	ROL	900	12

*Caducidad 5 años



Filetes de caballa

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600013	ROC	900	12

*Caducidad 6 años



Atún claro aceite de oliva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600075	ROATO	900	12

*Caducidad 5 años



Sardinillas en aceite

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600016	ROS	900	12

*Caducidad 5 años



Bonito del norte oliva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600078	ROBN	900	12

*Caducidad 5 años



Trozos de bonito

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600091	ROTB	1850	8

*Caducidad 5 años



Bonito del norte

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600090	ROBNG	1850	8

*Caducidad 5 años



Atún claro premium

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600098	ROATGP	900	12

*Caducidad 5 años



Ventresca de atún premium

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600097	ROVAP	900	12

*Caducidad 5 años



Atún claro aceite girasol

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600076	ROATG	900	12

*Caducidad 5 años



Migas de atún claro

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600077	ROMIG	900	12

*Caducidad 5 años



Mejillones escabeche 50/70

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30600081	ROM50/70	855	50-70	12

*Caducidad 4 años



Ventresca de bonito

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600099	ROGVB	900	12

*Caducidad 6 años



Bonito del norte

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
60000030	BN450	415	12
30600029	BN250	220	12

*Caducidad 5 años



Santagulas

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
60000048	SNG	230	12

*Caducidad 5 años



Ensalada de cangrejo

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600054	CAN	215	12

*Caducidad 5 años



Mojama de atún extra

Elaborada a partir de las partes más nobles de los mejores lomos de atún, madurados muy lentamente. Destaca por su textura.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700001	MOJE	VARIABLE	0,2-0,5-1kg	VARIABLE
30700002	MOJE100	100	6-8	36

*Caducidad 6 meses



Mojama de atún de primera

Preparada con los mejores lomos de atún, de textura menos suave pero con un sabor similar a la extra.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700003	MOJP	VARIABLE	0,2-0,5-1kg	VARIABLE

*Caducidad 6 meses



Huevas de maruca

Maduramos nuestra maruca en salazón de manera natural. Son ideales para aperitivos y tapas, acompañadas con frutos secos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700004	HVMA	VARIABLE	0,2-0,5kg	VARIABLE

*Caducidad 6 meses



Huevas de atún

Prensamos y secamos las huevas del atún obteniendo este auténtico manjar.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700007	HVAT	VARIABLE	0,2-0,4kg	VARIABLE

*Caducidad 6 meses



Huevas de mújol

Seguimos el mismo proceso que utilizamos con las huevas de atún para elaborar este fantástico producto.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700005	HVMU	VARIABLE	0,1-0,15kg	VARIABLE

*Caducidad 6 meses



Bonito en lomos

Curamos los lomos de bonito en salazón para obtener este producto tan sabroso y apreciado en la dieta mediterránea.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PESO/LOMOS	UD/CAJA
30700006	BOL	VARIABLE	0,2-0,4kg	VARIABLE

*Caducidad 6 meses

Anchoa en salazón

Nuestra anchoa del Cantábrico en salazón lista para ser preparada.



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(kg)	LOMOS	UD/CAJA
10100004	LZ10P10	10	380+/-20	1
10100016	LZ7P1	1,5	90+/-10	7

*Caducidad 12 meses



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
30400006	LZ9P5	4700	180+/-15	2
1000012	LZ10P5	4700	190+/-15	2
10100002	LZ12P5	4700	200+/-15	2

*Caducidad 12 meses



CÓDIGO	REFERENCIA	P. ESCURRIDO(g)	LOMOS	UD/CAJA
30400004	OOZ1000	600	44	18
30400003	OZ1000	600	50	18
30400002	EZ1000	600	54	18

*Caducidad 12 meses



Pulpo gigante (1 pata)

Deliciosa pata de pulpo cocida en su jugo y lista para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100022	PULT2	240-360	12

*Caducidad 6 meses



Pulpo grande (2 patas)

Deliciosas patas de pulpo cocida en su jugo y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100020	PULT3	200-300	18

*Caducidad 6 meses



Pulpo grande (1 patas)

Deliciosa pata de pulpo cocida en su jugo y lista para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100129	PULT4	150-200	12

*Caducidad 6 meses



Pulpo mediano (3 patas)

Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100021	PULT5	200	18

*Caducidad 6 meses



Pulpo duo (Pulpo + Patatas)

Patatas y patas de pulpo ya cocidas de la forma tradicional y listas para cortar y preparar tanto a la gallega como a la brasa.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100086	DUO	400	12

*Caducidad 4 meses



Sepia cocida

Escogemos cuidadosamente los mejores ejemplares para posteriormente cocerlos y envasarlos al vacío, conservando así todo su sabor.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100087	SEP	250	8

*Caducidad 4 meses



Bacalao trainera

La parte más noble y gruesa del bacalao.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
31100011	BACTRA	1000-1200	4	9

*Caducidad 21 días



Bacalao Pil Pil

Parte central trasera de filetes sin espina.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
31100013	BACPIL	1000-1200	4	9

*Caducidad 21 días



Bacalao desmigado

Migas de bacalao perfectas para potajes, guisos, arroces, etc...

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100014	BACDES	1000-1200	9

*Caducidad 21 días



Gilda Vegetariana

Gilda sabrosa y picante que se adapta a las necesidades de los comensales vegetarianos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
3050098	GLV700	550	15	10

*Caducidad 6 meses



Pastel de cabracho

Exquisito pudín elaborado artesanalmente con la carne semi-grasa del Cabracho.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100007	PCB1000	1000	12
31100008	PCB250	170	45

*Caducidad 6 meses



Piparra (guindilla no picante)

Deliciosas guindillas encurtidas para acompañar tus mejores platos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100018	PP500	380	15

*Caducidad 3 años



Garum - colatura

Colatura de anchoa selección de primavera, condimento marino y potenciador de sabor.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
311000059	GAR	500	10

*Caducidad 12 meses

Productos artesanos del mar



CASA SANTOÑA
conservas • salazones • ahumados



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol