

La Brújula

CONSERVAS ARTESANAS

CREAMOS LAS CONDICIONES PARA ALCANZAR LA EXCELENCIA.

DISEÑAMOS CON CADA CONSERVA UNA JOYA DEL MAR.

UN SUEÑO HECHO REALIDAD: LA BRÚJULA.



grupo lópez pardo



3
LA HISTORIA



7
SOSTENIBILIDAD



5
LAS DAMAS DE LA
CONSERVA



8
PROCESOS



9
PRODUCTO



4
LA FÁBRICA



6
BÚSQUEDA DE LA
EXCELENCIA



37
DESARROLLO
GASTRONÓMICO

LA HISTORIA

UN SÍMBOLO QUE NOS GUÍA DESDE NUESTROS INICIOS Y QUE SIGUE MARCANDO NUESTRO CAMINO, LA BRÚJULA.

Conservas La Brújula comenzó su andadura en el año 1999. Un proyecto que nació del entusiasmo de un grupo empresarial, Grupo Delgado, ligado al sector conservero desde 1997.

Teníamos la ilusión, el empeño y la pasión de comenzar un negocio que queríamos que marcara un cambio trascendental en la forma de hacer conservas. Era un sueño, y a la vez, un reto difícil que estábamos seguros de emprender.

A pesar de la incertidumbre de abordar un proyecto de esta envergadura siempre tuvimos presente un símbolo que nos dirigiera en esta nueva aventura: La Brújula. Un emblema con el que guiarnos y afrontar este objetivo con las mayores garantías de éxito.





Un enclave singular, un entorno privilegiado y un edificio vanguardista. Tecnología del siglo XXI aplicada a una actividad artesanal. Un modelo a imitar que marca un antes y un después.

La fábrica cuenta con las más modernas instalaciones situadas a unos pasos de las rías. Funciona como un restaurante con todas las estrellas Michelin, en el que cada paso está sistematizado para asegurar la máxima calidad en cada una de las latas.



LA FÁBRICA

TRANSPARENCIA, SEGURIDAD, INNOVACIÓN.
UN TEMPLO DEDICADO A LA CONSERVA DE CALIDAD. UN HOMENAJE A GALICIA Y SUS RÍAS.



Damas de la Conserva, herederas de la tradición conservera gallega y las que hacen posible que cada una de nuestras latas sea única e irrepetible. Profesionales que elaboran estas joyas de la gastronomía con sumo cuidado y que se enorgullecen del producto que día a día manipulan y protegen.

Gracias a su buen hacer, La Brújula está presente en los principales restaurantes de todo el mundo.

LAS DAMAS DE LA CONSERVA

HEREDERAS DE UNA TRADICIÓN Y DE UNA
FORMA DE ENTENDER Y VIVIR EL MAR.

ELLAS SON NUESTRAS AUTÉNTICAS JOYAS.



BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

COMO PREMISA INDISPENSABLE, MEJORA CONTINUA EN PROCESOS, PRODUCTO E INSTALACIONES.

Investigación, desarrollo e innovación. Búsqueda de la excelencia como objetivo fundamental para posicionarnos como imprescindibles dentro del sector gastronómico mundial.



FABRICADO CON PRODUCTO CERTIFICADO
pescadeRías
¿de onde se non?

SOSTENIBILIDAD

MÉTODOS DE PESCA RESPONSABLES Y
SOSTENIBLES. COMPROMETIDOS CON EL
FUTURO DE LA BIODIVERSIDAD MARINA.

Garantizamos el futuro de la biodiversidad marina defendiendo métodos de pesca responsables y selectivos. Además, facilitamos el origen de la materia prima desde el punto de captura hasta su mesa.

Cuidamos el medio ambiente, y un ejemplo de ello es la construcción de una depuradora soterrada en nuestra fábrica que evita un impacto negativo en el entorno.





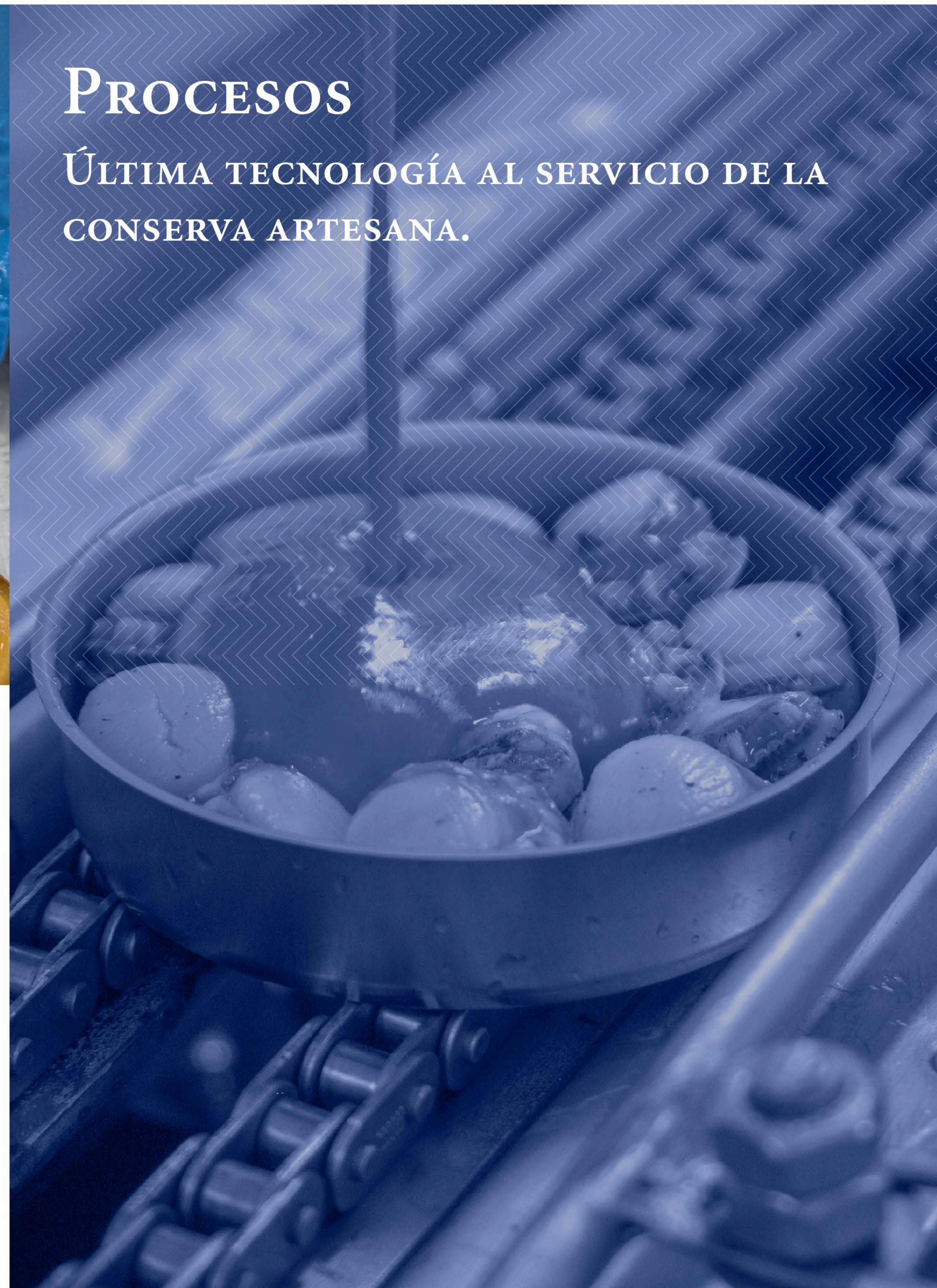
PROCESOS

ÚLTIMA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA
CONSERVA ARTESANA.

Cuidados procesos y un exhaustivo control de la seguridad alimentaria.

Limpieza, ausencia de aditivos y empacado manual.

Prioridad al origen, a la materia prima y a una fabricación artesanal basada en guisos y salsas tradicionales.





Conservas que son cápsulas del tiempo destinadas a preservar el frescor del producto para disfrutarlo en cualquier momento. Sin conservantes, colorantes ni aditivos, son ricas en nutrientes e ideales para mantener una dieta saludable.

PRODUCTO

DISEÑAMOS CON CADA CONSERVA UNA JOYA DEL MAR. LUJOS GASTRONÓMICOS CON LOS QUE DELEITAR EL PALADAR.





SARDINAS

Capturadas con artes de pesca tradicionales, de forma sostenible, en sus caladeros al amanecer.

Seleccionamos ejemplares de pequeño tamaño y realizamos una esmerada limpieza cortando cabeza, aletas, y eviscerándolas una a una. Una vez limpias en salmuera son sometidas a un tostado al vapor y empacadas también de manera manual.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB30	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	12/15	RR125	115	85	8426441160394
LB31	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA)	16/20	RR125	115	85	8426441160400
LB32	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	20/25	R0150	130	110	8426441160417
LB33	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	55/60	R0280	265	195	8426441160424
LB34	SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA	3/4	RR125	115	85	8426441160363
LB35	SARDINAS GUIADAS		R0150	130	110	8426441160387
LB36	FILETE DE SARDINA		R0150	130	110	8426441160370
LB37	SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA	20/25	RR125	115	85	SIN EXISTENCIAS
LB38	SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA	25/30	RR125	130	85	8426441161292
LB39	SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA	30/35	R0150	130	110	8426441161315
LB122	SARDINA DO XEITO	10/15	R0150	130	110	8426441162459
LB123	SARDINA DO XEITO	15/20	R0150	130	110	8426441162466
LB124	SARDINA DO XEITO	20/25	R0150	130	110	8426441162473
LB126	SARDINILLAS AO PICANT	12/16	RR125	115	85	8426441162503





LB30 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
12/15 PIEZAS



LB31 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
16/20 PIEZAS



LB34 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
3/4 PIEZAS



LB37 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
20/25 PIEZAS



LB38 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
25/30 PIEZAS



LB126 SARDINILLAS PICANTES
12/16 PIEZAS



LB32 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
20/25 PIEZAS



LB33 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
55/60 PIEZAS



LB35 SARDINAS GUIADAS "XOUBAS"



LB36 FILETES DE SARDINA SP/SE



LB39 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
30/35 PIEZAS



LB122 SARDINAS DEL XEITO
10/15 PIEZAS



LB123 SARDINAS DEL XEITO
15/20 PIEZAS



LB124 SARDINAS DEL XEITO
20/25 PIEZAS



MEJILLONES

Procedentes de las rías gallegas, son desvalvados al vapor. Posteriormente se fríen en aceite de oliva y se elimina el biso (filamentos con los que los mejillones se adhieren a las bateas), son empacados uno a uno y cubiertos con un suave escabeche.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB20	MEJILLÓN EN ESCABECHE	4/6	OL120	110	76	8426441160141
LB21	MEJILLÓN EN ESCABECHE	6/8	OL120	110	76	8426441160158
LB23	MEJILLON ESC HOSTELERÍA	8/12	OL120	110	76	8426441160967
LB24	MEJILLÓN EN ESCABECHE HOST	12/16	RO120	110	76	SIN EXINTENCIAS
LB26	MEJILLÓN EN ESCABECHE	6/8	RO120	110	76	8426441160189
LB26	MEJILLÓN EN ESCABECHE D.O.P	6/8	RO150	110	76	8426441162039
LB27	MEJILLÓN EN ESCABECHE	8/10	RO120	110	76	426441160370
LB27	MEJILLÓN EN ESCABECHE D.O.P	8/10	RO150	110	76	8426441162046
LB28	MEJILLÓN EN ESCABECHE	20/22	RO150	270	190	8426441160615





**LB20 MEJILLONES EN ESCABECHE
4/6 PIEZAS**



**LB21 MEJILLONES EN ESCABECHE
6/8 PIEZAS**



**LB24 MEJILLONES EN ESCABECHE
12/16 PIEZAS**



LB26 MEJILLONES EN ESCABECHE
6/8 PIEZAS



LB27 MEJILLONES EN ESCABECHE
8/10 PIEZAS



LB27 MEJILLONES EN ESCABECHE
8/10 PIEZAS DOP



LB26 MEJILLONES EN ESCABECHE
6/8 PIEZAS DOP



LB28 MEJILLONES EN ESCABECHE
20/22 PIEZAS

ATÚN

Seleccionamos atunes de la mayor calidad y menor tamaño de la variedad Yellowfin, aleta amarilla o atún claro. Preparación, limpieza, enlatado manual y llenado de lata con aceite de oliva.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB60	VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	OL120	110	80	8426441160295
LB61	VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	R0280	266	200	8426441160301
LB62	ATÚN CLARO TRONCO EN ACEITE DE OLIVA	-	R01000	990	800	8426441160288
LB63	SUPREMA DE VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	R0280	266	200	8426441161810





LB60 VENTRESCA DE ATÚN CLARO



LB61 VENTRESCA DE ATÚN CLARO



LB62 ATÚN CLARO TRONCO



LB63 SUPREMA DE VENTRESCA DE ATÚN CLARO



CHIPIRONES

Pequeños calamares capturados de forma sostenible (potera), con sedal uno a uno, no son arrastrados por el fondo, ni golpeados y llegan en mejores condiciones. Vaciados y limpios de piel. Se rellenan de sus propios tentáculos para ser escaldados en agua antes de empacarlos uno a uno en la lata..

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P.E.	EAN
LB84	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	2/3	OL120	110	80	8426441160233
LB80	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	6/8	OL120	110	80	8426441160257
LB81	CHIPIRONES TINTA	6/8	OL120	110	80	8426441161384
LB86	CHIPIRONES TINTA	12	OL280	280	163	8426441162244





LB80 CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA
6/8 PIEZAS



LB81 CHIPIRONES EN SU TINTA
6/8 PIEZAS



LB84 CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA
3/4 PIEZAS



LB86 CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA
12 PIEZAS



NAVAJAS

Molusco bivalvo que vive en los fondos arenosos de las rías gallegas. Seleccionamos los mejores ejemplares que se capturan en apnea.

Depuradas para eliminar la arena, son ordenadas por tamaños y empacadas manualmente. Se presentan al natural.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P.E.	EAN
LB06	NAVAJAS AL NATURAL	4/6	0L120	115	70	8426441160233
LB07	NAVAJAS AL NATURAL	6/8	0L120	110	80	8426441160257





LB6 NAVAJAS AL NATURAL
4/6 PIEZAS



LB7 NAVAJAS AL NATURAL
6/8 PIEZAS



ZAMBURIÑAS

Proceden de la ría de Arousa, donde se cultivan de forma sostenible.

Envasamos solo las partes más carnosas tras una exhaustiva limpieza. Van acompañadas de un guiso artesano tradicional gallego.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS.	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB90	ZAMBURIÑAS GUIADAS	-	OL120	115	70	8426441160233





LB90 ZAMBURIÑAS GUIADAS



BONITO

Es el más apreciado de los túnidos. Se elabora con bonitos de pequeño tamaño frescos, limpiados a mano y cortados a cuchillo, siguiendo un cuidado proceso artesanal. Están bañados en aceite de oliva.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB50	VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE	-	OL120	115	81	8426441160318
LB51	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	R0250	227	150	8426441160332
LB52	BONITO DEL NORTE EN ACEITE EN ESCABECHE	-	R01800	1850	1400	SIN EXISTENCIAS
LB53	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	R01800	1850	1400	SIN EXISTENCIAS
LB54	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	OL120	115	81	8426441160325
LB55	BONITO DEL NORTE DE AÑADA EN ACEITE DE OLIVA	-	R01000	940	800	SIN EXISTENCIAS
LB56	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	R0400	400	260	8426441161339





LB50 VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE



LB51 BONITO DEL NORTE 250ML



LB54 BONITO DEL NORTE



LB56 BONITO DEL NORTE 400ML



LB53 BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA



LB52 BONITO DEL NORTE EN ESCABECHE



PULPO

Medallones de pulpo gallego rigurosamente seleccionados. Su piel se retira a mano, con tijera y una a una. Se le añade aceite de oliva

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB82	GALICIAN-STYLE OCTOPUS	-	R0150	130	96	8426441160271
LB83	PULPO A LA GALLEGA	-	R0150	138	96	8426441160622

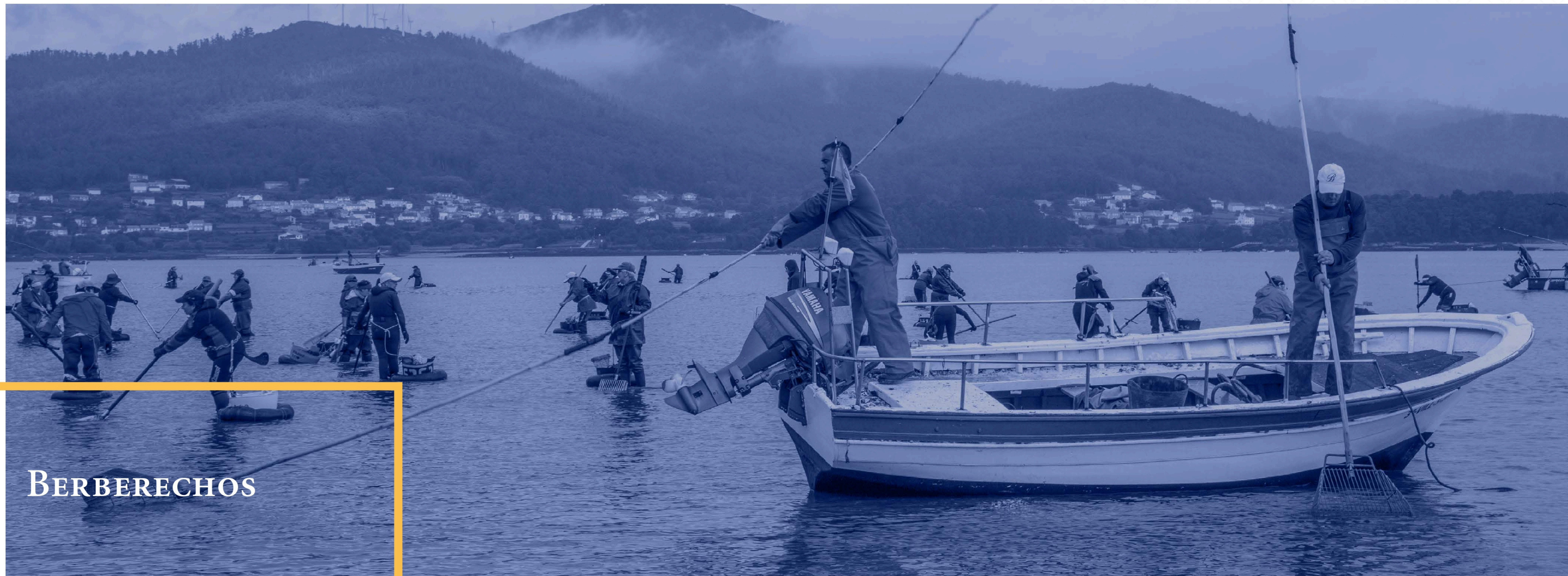




LB82 PULPO EN ACEITE DE OLIVA



LB83 PULPO A LA GALLEGA



BERBERECHOS

Proceden exclusivamente de la ría de Noia, en A Coruña. Se adquieren en campaña y en lonja. Han sido rigurosamente seleccionados y depurados antes de abrirlos al vapor en agua de mar. Enlatados a mano y bañados en el llamado líquido de gobierno.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB11	BERBERECHO AL NATURAL	20/25	OL120	113	68	8426441160073
LB12	BERBERECHO AL NATURAL	25/30	OL120	113	68	SIN EXISTENCIAS
LB14	BERBERECHO AL NATURAL		OL120	113	68	8426441160103
LB15	BERBERECHO AL NATURAL	30/35	R0120	113	68	8426441160950
LB17	BERBERECHO AL NATURAL	15/20	R0280	113	68	8426441162442
LB18	BERBERECHO AL NATURAL	25/30	R0280	113	68	8426441162480





LB11 BERBERECHOS AL NATURAL
20/25 PIEZAS



LB12 BERBERECHOS AL NATURAL
25/30 PIEZAS



LB14 BERBERECHOS AL NATURAL
HOSTELERÍA



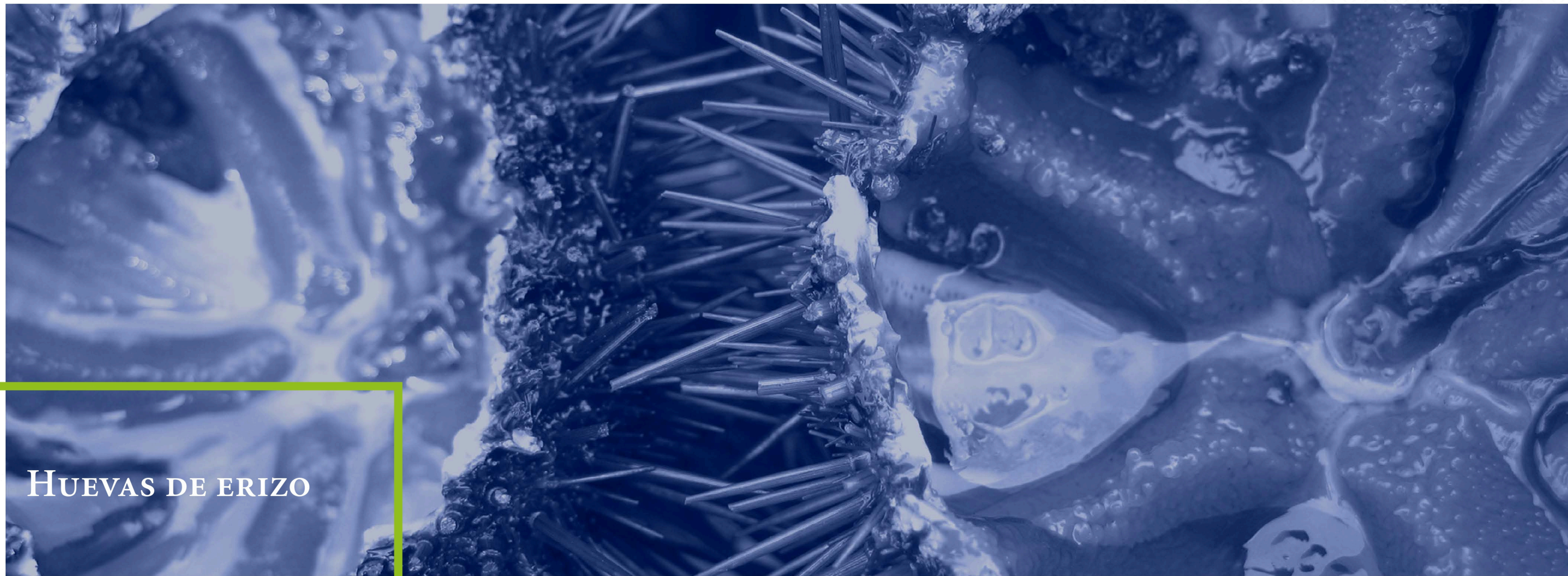
LB15 BERBERECHOS AL NATURAL
30/35 PIEZAS



LB17 BERBERECHOS AL NATURAL
15/20 PIEZAS



LB18 BERBERECHOS AL NATURAL
25/30 PIEZAS



HUEVAS DE ERIZO

Proceden del erizo de mar del que extraemos sus 5 sacos de gónadas. Solo los sacos de gónadas conforman nuestras latas, exentos de cualquier impureza. Se esteriliza en la lata preservando su textura especial.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB91	HUEVAS DE ERIZO AL NATURAL	-	OL120	110	90	8426441160226





LB91 HUEVAS DE ERIZO



FILETES DE ANCHOA

Anchoa del Cantábrico procedente de costera. Se procesa recién capturada de forma tradicional. Saladas, prensadas y mantenidas a temperatura controlada durante el largo proceso de maduración. Sobado manual eliminando espinas y piel. Empacadas una a una y conservadas en aceite de oliva.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB72	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	12/15	RR90	85	50	8426441160431





LB72 FILETES DE ANCHOA
12/15 PIEZAS



ALMEJAS

Molusco bivalvo cultivado en las rías gallegas. Variedad muy apreciada en la industria conservera. Empacadas una a una en lata, perfectamente limpias una vez retiradas sus branquias. Aparecen al natural con su líquido de gobierno.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB40	ALMEJAS AL NATURAL	8/10	R0120	111	70	8426441161766
LB42	ALMEJAS AL NATURAL	14/16	0L120	111	70	8426441160011
LB43	ALMEJAS AL NATURAL	18/20	0L120	111	70	8426441160028
LB45	ALMEJAS AL NATURAL	10/12	R0120	111	70	8426441160059





LB40 ALMEJAS AL NATURAL
8/10 PIEZAS



LB42 ALMEJAS AL NATURAL
14/16 PIEZAS



LB43 ALMEJAS AL NATURAL
18/20 PIEZAS



LB45 ALMEJAS AL NATURAL
10/12 PIEZAS



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