



Catálogo de **productos** 2024



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. Somos especialistas en anchoas por lo que cuidamos hasta el más mínimo detalle 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 00 son las más grandes del mar Cantábrico. 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
30100061	080	80	8	36
30100060	080H	80	8	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 en aceite de oliva virgen extra ecológico

Delicadas anchoas del Cantábrico, sumergidas en exquisito aceite de oliva virgen extra ecológico.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30100022	A100EH	80	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
30300005	SA100H	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
10315000	SM3K	3700	160-180	2
30500035	SM500	500	20-30	30
30500034	SM300	250	9-12	48
30500015	SM125	100	4-5	36
30500082	SM125H	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
30500100	BCM800XXL	700	82	6

Caducidad 6 meses

BCM800XXL - Boquerón mariposa XXL



Matrimonio

Exquisita combinación entre nuestras anchoas y boquerones del Cantábrico.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS/UD	UD/CAJA
30500011	ACB100	80	5+5	36
30500086	ACB100H	80	5+5	36(12)

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	1700	70	6
30500016	GL1000	700	30	10
30500017	GL500	350	15	15
30500018	GL200	220	8	24
30500125	GL100H	130	6	36

Gilda matrimonio

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500089	GLM2K	1700	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	1700	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

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

Caducidad 75 días



Gilda extra sardina marinada

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

Caducidad 6 meses



Gilda extra pulpo

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500063	GLPUL700	700	20	10
30500104	GLPUL200	200	8	24

Caducidad 6 meses



Pincho sardina ahumada y tomate seco

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500108	PXSHTS2K	1700	40	6

Caducidad 75 días



Pincho braseado

Nuestro pincho más sabroso, elaborado con alcachofa braseada, pimiento caramelizado y aceitunas envueltas con anchoa y boquerón.

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



Gilda vegetariana

Sabrosa Gilda que se adapta a las necesidades de los comensales vegetarianos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS	UD/CAJA
30500098	GLV700	550	15	10
30500105	GLV200	200	8	24

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
60000137	SH5K	5800	220-240	1
30800004	SH1000	850	28-32	10
30800005	SH500	460	14-16	12
30800006	SH150	140	4	30
308000011	SH150H	120	4	36(12)

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	1000-1400	5
30800010	SLH700	700	10
30800035	SLH100	120	36
30800011	SLH100H	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	850	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

Ideal para pinchos y ensaladas.

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

Caducidad 45 días



Anguila ahumada

Grandes y perfectos lomos ideales para servir a temperatura ambiente y así apreciar su exquisito sabor.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30800026	AGH700	700	5
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
30800036	SGH500	500	10
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 al natural

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600106	BB45/55	110	45-55	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 en aceite de oliva

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

Caducidad 6 años



Filetes de melva en aceite de oliva

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	110	7-10	50
30600006	M8/12 gallego	111	8-12	50
30600084	M3/4 importación	115	3-4	50
30600085	M4/6 importación	115	4-6	50

Caducidad 4 años



Ventresca de atún en aceite de girasol

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600101	VAG	110	50

Caducidad 5 años



Ventresca de atún en aceite de oliva

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600002	VA	110	50

Caducidad 5 años



Ventresca de bonito en aceite de oliva

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



Navajas al natural

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	PIEZAS/UD	UD/CAJA
30600003	N	115	3-8	50

Caducidad 5 años



Filetes de melva en aceite de girasol

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

Caducidad 6 años



Ventresca de bonito en aceite girasol

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

Caducidad 6 años



Ventresca de atún en aceite de girasol

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

Caducidad 5 años



Lomitos de atún en aceite de girasol

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

Caducidad 5 años



Filetes de caballa en aceite de girasol

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 de oliva

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

Caducidad 5 años



Bonito del norte en aceite de oliva

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

Caducidad 5 años



Trozos de bonito en aceite de oliva

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

Caducidad 5 años



Bonito del norte en aceite de oliva

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

Caducidad 5 años



Atún claro premium en aceite de girasol

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

Caducidad 5 años



Ventresca de atún premium en aceite de oliva

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

Caducidad 5 años



Atún claro en aceite girasol

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

Caducidad 5 años



Migas de atún claro en aceite girasol

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



Trozos de bonito del norte en escabeche

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
30600100	TROBNE	1850	8

Caducidad 5 años



Bonito del norte en aceite de oliva

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	MOJE10	VARIABLE	1 kg	VARIABLE
30700008	MOJE05	VARIABLE	0,5 kg	VARIABLE
30700009	MOJE02	VARIABLE	0,2 kg	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	MOJP02	VARIABLE	0,2 kg	VARIABLE
30700018	MOJP05	VARIABLE	0,5 kg	VARIABLE
30700010	MOJP10	VARIABLE	1 kg	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
30700011	HVMA02	VARIABLE	0,2kg	VARIABLE
30700004	HVMA05	VARIABLE	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

Disponibilidad según temporada



CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	LOMOS	UD/CAJA
3040006	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	240-400	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



Pulpo (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
311000157	PULT2.5	500-700	10

Caducidad 6 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



Ventresca de Bacalao

Ideal para elaborarla en taquitos fritos.

CÓDIGO	REFERENCIA	P. NETO(g)	UD/CAJA
31100095	BACVEN	1000-1200	9

Caducidad 21 días



Pastel de cabracho

Exquisito pastel 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
31100153	GARP	100	20

Caducidad 12 meses

Productos artesanos del mar



CASA SANTOÑA
conservas • salazones • ahumados

Product Catalogue 2024



Casa Santoña

Seafood specialists

The Cantabrian Sea. This is where it all starts. We know that the best quality is not possible without the selection of the best raw material. Casa Santoña's experience allows us to guarantee the acquisition of the best lots in our entire range of seafood. Thanks to family tradition, we are experts in seafood, seasons and their life cycles, as well as their best sources. Specifically, we are specialists in anchovies, so we take care of your treaty in detail to get the best anchovies on the market.



Passionate craftsmanship

In addition to the modern facilities, we take care of the manufacture of Casa Santoña products and especially the production of anchovies. Its elaboration is carried out with completely traditional and artisan methods. For this reason, we dedicate the necessary time to each anchovy loin to lower the salt concentration, eliminate all the bones and, ultimately, achieve the best aromas of the fish. The finished anchovies are packaged for conservation in neutral sunflower oil, to preserve the delicacy of the original flavor. Effort and tenacity make our product a benchmark of quality.



Cantabrian anchovies 00

Cantabrian anchovies 00 are the most greats from the Casa Santoña range. Thickness and size of their backs allows us to appreciate better its characteristic flavor.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100002	00500	420	44	12
30100039	00250	220	22	12
30100004	00100	85	8	36
30100006	00100H	85	8	36

Expiration 6 months



Cantabrian anchovies 0

The most chosen anchovy by our customers. Piece of great aroma and size.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100009	0500	420	50	12
30100038	0250	220	25	12
30100011	0100	80	10	36
30100012	0100H	80	10	36
30100061	080	80	8	36
30100060	080H	80	8	36

Expiration 6 months



Cantabrian anchovies Extra

For customers who want an anchovy Cantabrian gourmet at the best price.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100013	EC500	420	64	12
30100016	EC250	220	32	12
30100017	EC100	75	10	36
30100018	EC100H	75	10	36

Expiration 6 months



Anchovies in extra virgin organic olive oil

Delicate Cantabrian anchovies, immersed in exquisite extra virgin organic olive oil.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100022	A100EH	80	10	36

Expiration 6 months



Small Cantabrian anchovy

Canned in the traditional style, in olive oil extra virgin olive and in a can format comfortable and easy to enjoy at any chance.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100021	AO	50	10	25

Expiration 12 months



Cantabrian anchovies jar

Our Cantabrian coastal anchovies packed in glass jars.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100048	ACC	100	17-22	30

Expiration 6 months



Skewer anchovies

Ideal for skewers and salads.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30100033	APX1000	760	130	6
30100034	APX500	360	65	12
30100065	APX100	70	12	36
30100062	APX100H	70	12	36

Expiration 6 months

Anchovied sardines

We marinate our sardines in brine, maturing for two years. They are then de-boned and treated as if they were anchovies.



CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30300001	SA500	280	24	10
30300002	SA250	150	12	30
30300003	SA100	90	8	36
30300005	SA100H	90	8	36

Expiration 9 months

Marinated sardines

Be surprised by this product with lots of character. Marinated with our own family recipe.



CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
10315000	SM3K	3700	160-180	2
30500035	SM500	500	20-30	30
30500034	SM300	250	9-12	48
30500015	SM125	100	4-5	36
30500082	SM125H	100	4-5	36

Expiration 6 months

Anchovies in vinegar

Our anchovies are always of the highest quality and artisanal development.



CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
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

Expiration 9 months



Anchovies extra in vinegar

Our Anchovies Extra always of the highest quality, produced using artisanal methods.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30500008	BCE700	580	44-50	10
30500009	BCE100	100	10	36
30500010	BCE100H	100	10	36

Expiration 9 months



Anchovies in vinegar XXL

We select the largest anchovies, ideal for the HORECA channel.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30500073	BC800XXL	700	48-52	6
30500100	BCM800XXL	700	82	6

Expiration 6 months

BCM800XXL - Anchovies in vinegar butterfly XXL



Matrimony

An exquisite combination between our anchovies and anchovies in vinegar from Cantabria.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
30500011	ACB100	80	5+5	36
30500086	ACB100H	80	5+5	36(12)

Expiration 6 months



Ideal for tapas in restaurants or at home with friends. With our excellent piparra and tasty olives.

Sweet chili anchovy

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500088	GL2K	1700	70	6
30500016	GL1000	700	30	10
30500017	GL500	350	15	15
30500018	GL200	220	8	24
30500125	GL200H	130	6	36

Sweet chili matrimony

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500089	GLM2K	1700	60	6
30500025	GLM1000	700	30	10
30500026	GLM500	350	15	15
30500027	GLM200	220	8	24

Sweet chili white anchovy

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500090	GLB2K	1800	70	6
30500028	GLB1000	700	30	10
30500029	GLB500	350	15	15
30500030	GLB200	220	8	24

Expiration 9 months



Our star skewer, made from the selection of our highest quality anchovies and anchovies.

Sweet chili anchovy extra

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500053	GLEX2K	1700	50	6
30500020	GLEX700	700	20	10
30500021	GLEX200	240	8	24

Sweet chili matrimony extra

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500052	GLMEX2K	1700	50	6
30500024	GLMEX700	700	20	10
30500047	GLMEX200	240	8	24

Sweet chili white anchovy extra

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500054	GLBEX2K	1700	50	6
30500022	GLBEX700	700	20	10
30500059	GLBEX200	240	8	24

Expiration 9 months



Sweet chili smoked sardine extra

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500064	GLSH700	700	20	10

Expiration 75 days



Sweet chili marinated sardine extra

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500062	GLSM700	700	20	10

Expiration 6 months



Sweet chili octopus extra

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500063	GLPUL700	700	20	10
30500104	GLPUL200	200	8	24

Expiration 6 months



Skewer of smoked sardine and sun-dried tomato

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	PIECE
30500108	PXSHTS2K	1700	40	6

Expiration 75 days



Braised skewer

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	PIECE
30500084	SNTJ2K	1700	40	6
30500056	SNTJ700	700	15	10
30500087	SNTJ200	380	8	21

Expiration 6 months



Vegetarian Gilda

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30500098	GLV700	550	15	10
30500105	GLV200	200	8	24

Expiration 6 months



Smoked sardines

Delicious sardines smoked at low-temperature with a savory and delicious flavor.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS/UN	UN/BOX
60000137	SH5K	5800	220-240	1
30800004	SH1000	850	28-32	10
30800005	SH500	460	14-16	12
30800006	SH150	140	4	30
308000011	SH150H	120	4	36(12)

Expiration 75 days



Smoked salmon

A natural, artisanal smoked salmon. Made with the best and most fresh pieces of salmon.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800024	SLHPLANCHA	1200-1600	5
30800010	SLH700	700	10
30800035	SLH100	120	36
30800011	SLH100H	120	36

Expiration 35 days



Smoked cod

Appreciate the freshness of our codfish for its shine and intense white color.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800014	BAH700	700	10
30800016	BAH100	150	30
30800015	BAH500S	450	12

Expiration 45 days



Smoked tuna

We offer a an exclusive marine product. Our smoked tuna has succulent and smooth taste.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800012	ATH500	460	12
30800013	ATH100	150	30

Expiration 75 days



Smoked trout

Our smoked trout is a great product with a delicate and distinct flavor. Firm and succulent texture.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800019	TRH500	460	12
30800020	TRH100	150	30

Expiration 45 days



Sliced smoked trout

Our somked trout is a great product with a delicate anda distinct flavor. Firm and suculent texture.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800021	TRH500T	460	12
30800022	TRH100T	150	30

Expiration 45 days



Smoked eel

We make clean fillets with this product large caliber so totally handcrafted.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800036	AGH700	700	5
30800029	AGH500	460	12
30800033	AGH200	200	6
30800025	AGH100	120	36(12)

Expiration 65 days



Smoked eel sashimi

Our sliced smoked eel for to be able to taste its incredible flavor to the fullest.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30800036	SGH500	500	10
30800038	SGH300	320	12
30800037	SGH100	120	36(12)

Expiration 65 days

We select the best raw materials to make our excellent quality preserves. Ideal for tapas, portions and prepared dishes.



Cockles

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE/UD	UN/BOX
30600011	BB35/45	113	35-45	50
30600010	BB30/40	115	30-40	50

Expiration 5 years



White tuna in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
60000076	B	110	50

Expiration 5 years



Mackerel fillets in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
60000075	C	125	50

Expiration 6 years



Bullet tuna fillets in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
60000074	MV	115	50

Expiration 6 years



Marinated mussels

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE/UD	UN/BOX
30600005	M6/8 gallego	111	6-8	50
30600007	M7/10 gallego	110	7-10	50
30600006	M8/12 gallego	111	8-12	50
30600084	M3/4 importación	115	3-4	50
30600085	M4/6 importación	115	4-6	50

Expiration 4 years



Tuna belly in sunflower oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600101	VAG	110	50

Expiration 5 years



Tuna belly in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600002	VA	110	50

Expiration 5 years



White tuna belly in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600001	V	115	50

Expiration 5 years



Scallops

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE/UD	UN/BOX
30600012	Z	115	12-14	50

Expiration 5 years



Sardines in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE/UD	UN/BOX
30600004	S	115	16-22	50

Expiration 6 years



Fresh razor shells

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE/UD	UN/BOX
30600003	N	152	3-8	50

Expiration 5 years



Bullet tuna fillets in sunflower oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600086	ROMV	900	12

Expiration 6 years



Tuna belly in sunflower oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600099	ROGV	900	12

Expiration 6 years



Tuna belly in sunflower oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600015	ROVA	900	12

Expiration 5 years



Tuna steaks in sunflower oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600014	ROL	900	12

Expiration 5 years



Mackerel fillets in sunflower oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600013	ROC	900	12

Expiration 6 years



Light tuna olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600075	ROATO	900	12

Expiration 5 years



Sardines in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600016	ROS	900	12

Expiration 5 years



White tuna in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600078	ROBN	900	12

Expiration 5 years



Pieces of tuna in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600091	ROTB	1850	8

Expiration 5 years



White tuna in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600090	ROBNG	1850	8

Expiration 5 years



Premium light tuna

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600098	ROATGP	900	12

Expiration 5 years



Premium tuna belly

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600097	ROVAP	900	12

Expiration 5 years



Light tuna

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600076	ROATG	900	12

Expiration 5 years



Light tuna crumbs

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600077	ROMIG	900	12

Expiration 5 years



Marinated Mussels 50/70

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	PIECE	UN/BOX
30600081	ROM50/70	855	50-70	12

Expiration 4 years



Pieces of northern tuna pickled

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600100	TROBNE	1850	8

Expiration 5 years



White tuna in olive oil

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
60000030	BN450	415	12
30600029	BN250	220	12

Expiration 5 years



Fish surimi

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
60000048	SNG	230	12

Expiration 5 years



Crab salad

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
30600054	CAN	215	12

Expiration 5 years



Salted tuna extra

Made from the noblest parts of the best tuna loins, matured very slowly. It stands out for its texture.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	WEIGHT/LOINS	UN/BOX
30700001	MOJE10	VARIABLE	1 kg	VARIABLE
30700008	MOJE05	VARIABLE	0,5 kg	VARIABLE
30700009	MOJE02	VARIABLE	0,2 kg	VARIABLE
30700002	MOJE100	100	6-8	36

Expiration 6 months



Spring salted tuna

Prepared with the best tuna loins, less smooth in texture but with a flavor similar to extra.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	WEIGHT/LOINS	UN/BOX
30700003	MOJP02	VARIABLE	0,2 kg	VARIABLE
30700018	MOJP05	VARIABLE	0,5 kg	VARIABLE
30700010	MOJP10	VARIABLE	1 kg	VARIABLE

Expiration 6 months



Ling roe

Obtained from the fish known as Ling. It is known for having a coarse grain and it is recommended to enjoy with mixed nuts.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	WEIGHT/LOINS	UN/BOX
30700011	HVMA02	VARIABLE	0,2kg	VARIABLE
30700004	HVMA05	VARIABLE	0,5kg	VARIABLE

Expiration 6 months



Tuna roe

The tuna roe has a smooth grain and concentrated flavor, it is recommended to cut very thin to achieve its optimal taste.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	WEIGHT/LOINS	UN/BOX
30700007	HVAT	VARIABLE	0,2-0,4kg	VARIABLE

Expiration 6 months



Mullet roe

Artisnally elaborated. the mullet roe is the Mediterranean caviar, ideal to enhance dishes likewise as a healthy and savory appetizer.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	WEIGHT/LOINS	UN/BOX
30700005	HVMU	VARIABLE	0,1-0,15kg	VARIABLE

Expiration 6 months



White tuna fillets

We cure the salted tuna loins to obtain this product so tasty and appreciated in the Mediterranean diet.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	WEIGHT/LOINS	UN/BOX
30700006	BOL	VARIABLE	0,2-0,4kg	VARIABLE

Expiration 6 months

Salted anchovies

Our salted Cantabrian anchovies ready to be prepared.



CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(kg)	LOINS	UN/BOX
10100004	LZ10P10	10	380+/-20	1
10100016	LZ7P1	1,5	90+/-10	7

Expiration 12 months
Availability according to season



CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS	UN/BOX
3040006	LZ9P5	4700	180+/-15	2
1000012	LZ10P5	4700	190+/-15	2
10100002	LZ12P5	4700	200+/-15	2

Expiration 12 months



CODE	REFERENCE	P. DRAINED(g)	LOINS	UN/BOX
30400004	00Z1000	600	44	18
30400003	0Z1000	600	50	18
30400002	EZ1000	600	54	18

Expiration 12 months



Giant octopus (1 leg)

Delicious leg of octopus cooked in its juice and ready to cut and prepare both the Galician as grilled.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100022	PULT2	240-360	12

Expiration 6 months



Giant octopus (2 leg)

Delicious octopus legs, already cooked in a traditional way. Ready to be cut and prepared and grilled.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100020	PULT3	200-300	18

Expiration 6 months



Giant octopus (1 leg)

Delicious leg of octopus cooked in its juice and ready to cut and prepare both the Galician as grilled.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100129	PULT4	150-200	12

Expiration 6 months



Medium octopus (3 legs)

Delicious octopus legs, already cooked in a traditional way. Ready to be cut and prepared and grilled.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100021	PULT5	200	18

Expiration 6 months



Octopus Duo (Octopus + Potato)

Delicious octopus legs and potatoes, cooked in a traditional way. Ready to be cut and prepared and grilled.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100086	DUO	400	12

Expiration 4 months



Octopus (3 leg)

Delicious octopus legs, already cooked in a traditional way. Ready to be cut and prepared and grilled.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
311000157	PULT2.5	500-700	10

Caducidad 6 meses



Cod trawler

The most thick part of the codfish. The sirloin. Three loins of cod.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS	UN/BOX
31100011	BACTRA	1000-1200	4	9

Expiration 21 days



Cod Pil Pil

Center back of boneless fillets.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	LOINS	UN/BOX
31100013	BACPIL	1000-1200	4	9

Expiration 21 days



Cod crumble

The unsalted cod is an ideal product for those who enjoy the flavor of traditional salted cod, but does not have the time for its final preparation.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100014	BACDES	1000-1200	9

Expiration 21 days



Cod belly

Ideal for making into fried cubes.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100095	BACVEN	1000-1200	9

Expiration 21 days



Scorpion fish cake

An exquisite fish cake made artisanally with the semi-fatty scorpion fish meat.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100007	PCB1000	1000	12
31100008	PCB250	170	45

Expiration 6 months



Chili pepper - not spicy

Delicious pickled chillies for accompany your best dishes.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
31100018	PP500	380	15

Expiration 3 years



Anchovies collatura

An anchovy oil concentrate. A marine condiment and flavor enhancer.

CODE	REFERENCE	N.WEIGHT(g)	UN/BOX
311000059	GAR	500	10
31100153	GARP	100	20

Expiration 12 months



grupo lópez pardo

DISTRIBUIDOR EN ZONA



escanéame

952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA