



SERIE ORO

CALIDAD: ALTA. ELABORACIÓN: BUENA.

Elaborada con anchoa del Cantábrico y capturada en la modalidad de cerco, para posteriormente dejar curar el salazón en sal marina natural, por un tiempo medio de un año en bodega y ser fileteado por manos expertas fileteras de forma totalmente artesanal, teniendo como resultado una amplia gama de formatos de primera calidad.

SERIE LIMITADA

CALIDAD: MUY ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.

La selección de las mejores pescas del alba en nuestra costera de primavera en el Mar Cantábrico y la búsqueda del bocarte/boquerón de mayor calibre, nos dan como resultado final el mejor salazón, mimado y curado en sal marina natural durante una media de un año en bodega. Es envasado posteriormente con un suave aceite de Oliva Virgen Extra de primera calidad, consiguiendo de esta manera un maridaje perfecto para los paladares más exigentes, recordándonos en su bouquet lo que podríamos definir como el “jamón del mar”.

SERIE ROSA ECO-BIO

CALIDAD: MUY ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.

Esfuerzo, artesanía e innovación son algunas de las palabras que definen esta Edición Limitada - Serie Rosa, curadas íntegramente en sal rosa del Himalaya y abrazadas por el mejor aceite de Oliva Virgen Extra ecológico, donde el “Savoir Faire” de nuestro Maestro Conservero consigue un auténtico mar de energía.

GOLD EDITION

HIGH QUALITY. ELABORATION: GOOD.

Produced with anchovies from the Cantabrian Sea, capture with seine fishing nets. The salted anchovies are matured with natural marine salt in ripening rooms, for an average time of one year. Then, it's filleted by expert hands in a total handcrafted way. The result is a first quality variety of references.

LIMITED EDITION

QUALITY: VERY HIGH. SPECIAL ELABORATION.

The selection of the best fishes captured at the dawn in the Cantabrian Sea during the Spring Harvest and the search for the biggest Bocartes/Boquerones, gives us as a final result, the best salting. It's cared and matured in natural marine salt, for an average time of one year in the ripening room. And finally, it's layed in tins with a first-class soft extra virgin olive oil, achieving this way, a perfect “marriage” for the most demanding palates and revealing us the taste of an anchovy that we could define as the “Ham of the Sea”.

PINK EDITION ECO-BIO

QUALITY: VERY HIGH. SPECIAL ELABORATION.

Effort, Handcraft and innovation, are some of the words that define this Limited Edition – Pink Edition. Totally cured with Himalayan Pink salt and embraced by the best Extra Virgin Organic oil. The “Savoir fair” of our “Canning Master”, achieves with this reference a real sea of energy.



Medalla de oro
Laredo 1998



Mejor productor
Artesano Europeo 2013



“3 estrellas”
Bruselas 2014



Diamante excelencia
Madrid 2017



“Premio Crystal”
Bruselas 2018



“3 estrellas”
Bruselas 2016-17-18



Laredo - Cantabria - España



Tel.: +34 942 606 533

codesa@codesa.es



WWW.CODESA.ES



*Maestros Conserveros
desde 1976*

**NUESTROS
PRODUCTOS**
OUR PRODUCTS

SERIE ORO

CALIDAD: ALTA. ELABORACIÓN: BUENA.
HIGH QUALITY. PRODUCTION: GOOD.

Producto: Anchoas del Cantábrico "Campaña Primavera".
Aceite: 100% Oliva.
Curación: 12 meses en bodega, en sal marina natural.
Elaboración: 100% artesanal en Laredo - Cantabria - España.
Conservación: Semiconserva. Mantener en frío, entre +5° y +10°.

Product: Anchovies from the Cantabrian Sea - Spring Campaign.
Oil: 100% Olive.
Maturation: 12 months in cellar, in natural marine salt.
Elaboration: 100% artesanal made in Laredo - Cantabria - Spain.
Conservation: Semipreserved product. Keep in cool, between +5° and +10°.

	Ref. Formato
	P. neto / P. escurrido W. net / W. drained
	Nº Filetes / Tamaño Filetes Filets / Filets Size
Producto-Product	Unid. por Pack / Código-code EAN 13

	RR-50
	48 grs. / 28 grs.
	8-9 Filetes M
	50 8413411200174

	RR-50
	48 grs. / 28 grs.
	8-9 Filetes M
	48 8413411200310

	RR-50 ESTUCHE
	48 grs. / 28 grs.
	8-9 Filetes M
	48 8413411200174

	LIN-55
	55 grs. / 32 grs.
	7-10 Filetes M
	48 8413411200082

	DINGLEY-85
	85 grs. / 50 grs.
	11-14 Filetes M
	24 8413411200020

	LH-120
	120 grs. / 62 grs.
	10-15 Filetes L
	24 8413411900012

	LH-165
	165 grs. / 115 grs.
	30 Aprox. L
	24 8413411200167

	RO-550
	550 grs. / 325 grs.
	75 Aprox. L
	12 8413411200129

	TUPPER
	300 gr. Aprox.
	30 Filetes X-L
	24 8413411401083

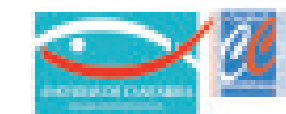
Descatalogado

	T-100
	95 grs. / 55 grs.
	14-15 Filetes M
	24 8413411200051

	T-330
	330 grs. / 200 grs.
	40-45 Filetes L
	12 8413411200068

Descatalogado

DISFRUTE DE LA MEJOR ANCHOA CON BOCARTE LEGÍTIMO DEL CANTÁBRICO



GARANTIZA

Producto: del Cantábrico "Campaña".
Elaboración: íntegramente "en Cantabria".

"NIVEL ALTO"



SERIE LIMITADA

CALIDAD: MUY ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.
VERY HIGH QUALITY. SPECIAL PRODUCTION.

Producto: Anchoas del Cantábrico "Campaña Primavera".
Aceite: 100% Oliva Virgen Extra "suave".
Curación: 12 meses en bodega, en sal marina natural.
Elaboración: 100% artesanal en Laredo - Cantabria - España.
Conservación: Semiconserva. Mantener en frío, entre +5° y +10°.

Product: Anchovies from the Cantabrian sea - Spring Campaign.
Oil: 100% "soft" Extra Virgin Olive.
Maturation: 12 months in cellar, in natural marine salt.
Elaboration: 100% artesanal made in Laredo - Cantabria - Spain.
Conservation: Semipreserved product. Keep in cool, between +5° and +10°.

	LIN-55
	55 grs. / 35 grs.
	7-10 Filetes L
	48 8413411200204

	DINGLEY-85
	85 grs. / 50 grs.
	11-14 Filetes L
	24 8413411200136

	LH-120
	120 grs. Aprox.
	10-15 Filetes XL
	24 8413411200280

	LH-120
	120 grs. Aprox.
	8 Filetes XXL
	24 8413411200297

	LH-165
	165 grs. / 115 grs.
	20-25 Aprox. XL
	24 8413411200150

	RO-550
	550 grs. / 350 grs.
	60 Aprox. XL
	12 8413411200181



SERIE ROSA

EDICIÓN LIMITADA
ECO-BIO

CALIDAD: MUY ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.
VERY HIGH QUALITY. SPECIAL PRODUCTION.

Producto: Anchoas del Cantábrico "Campaña Primavera".
Aceite: 100% Oliva Virgen Extra **Ecológico**.
Curación: 12 meses en bodega. **Curado en Sal Rosa del Himalaya**.
Elaboración: 100% artesanal en Laredo - Cantabria - España.
Conservación: Semiconserva. Mantener en frío, entre +5° y +10°.

Product: Anchovies from the Cantabrian sea - Spring Campaign.
Oil: 100% Extra Virgin **Organic** Olive.
Maturation: 12 months in cellar. **Matured in Pink Salt from the Himalayas**.
Elaboration: 100% artesanal made in Laredo - Cantabria - Spain.
Conservation: Semipreserved product. Keep in cool, between +5° and +10°.

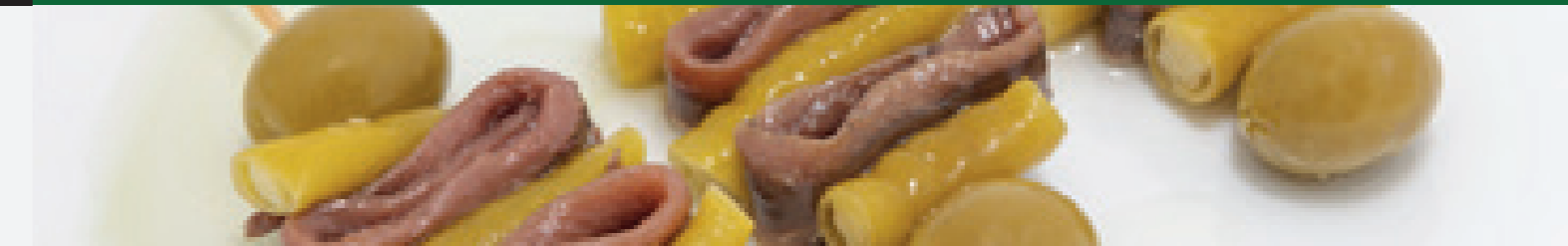
	LIN-55 BOCATTOS
	55 grs. / 32 grs.
	BOCATTOS M
	24 8413411609021

	LIN-55
	55 grs. / 35 grs.
	7-10 Filetes L
	24 8413411609014

	LH-120
	120 grs. Aprox.
	10-15 Filetes XL
	12 8413411609038

GILDAS "DOBLES" DE ANCHOA

"DOUBLE GILDAS" OF ANCHOVY
(SPANISH TAPA)



CALIDAD: MUY ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.
VERY HIGH QUALITY. SPECIAL PRODUCTION.

	TARRO CRISTAL (314)
	EDICIÓN LIMITADA
	250 grs. / 100 grs.
	5 Gildas "Dobles" 12
	8413411909046

Formato	
Calidad	
P. neto / P. escurrido	
Nº Gildas	Unid. por caja
Código Barras UNIDAD S. Limitada	

Anchoas: del Cantábrico "SERIE LIMITADA".
Guindilla: de campaña, tierna.
Aceituna: Manzanilla natural.
Aceite: Mezcla de aceite vegetal (girasol) y de oliva.
Elaboración: 100% artesanal en Laredo - Cantabria - España.
Conservación: Semiconserva. Mantener en frío, entre +5° y +10°.
Anchovies: from the Cantabrian Sea, "LIMITED EDITION".
Green pepper: from the Harvest, soft.
Olive: Natural "Manzanilla".
Oil: Mixture of olive and sunflower oils.
Production: 100% artesanal made in Laredo - Cantabria - Spain.
Conservation: Semipreserved product, keep in cool, between +5° y +10° C.

CALIDAD: ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.
HIGH QUALITY. SPECIAL PRODUCTION.

	TARRO CRISTAL (212)
	SERIE ORO
	150 grs. / 80 grs.
	5 Gildas "Dobles" 12
	8413411909077

Formato	
Calidad	
P. neto / P. escurrido	
Nº Gildas	Unid. por caja
Código Barras UNIDAD S. Oro	

Anchoas: 100% del Cantábrico "SERIE ORO".
Guindilla: de campaña, tierna.
Aceituna: Manzanilla natural.
Aceite: Mezcla de aceite vegetal (girasol) y de oliva.
Elaboración: 100% artesanal en Laredo - Cantabria - España.
Conservación: Semiconserva. Mantener en frío, entre +5° y +10°.
Anchovies: from the Cantabrian Sea, "GOLD EDITION".
Green pepper: from the Harvest, soft.
Olive: Natural "Manzanilla".
Oil: Mixture of olive and sunflower oils.
Production: 100% artesanal made in Laredo - Cantabria - Spain.
Conservation: Semipreserved product, keep in cool, between +5° y +10° C.

CALIDAD: ALTA. ELABORACIÓN: ESPECIAL.
HIGH QUALITY. SPECIAL PRODUCTION.

	TARRINA 15	TARRINA 30
	ESPECIAL HOSTELERIA	ESPECIAL HOSTELERIA
	550 grs. / 250 grs.	1 kg. / 500 grs.
	15 Gildas "Dobles" 8	30 Gildas "Dobles" 4
	8413411909084	8413411909060

Formato	
Calidad	
P. neto / P. escurrido	
Nº Gildas	Unid. por caja
Código Barras UNIDAD S. Oro	

Anchoas: del Cantábrico "SERIE ORO".
Guindilla: de campaña, tierna.
Aceituna: Manzanilla natural.
Aceite: Mezcla de aceite vegetal (girasol) y de oliva.
Elaboración: 100% artesanal en Laredo - Cantabria - España.
Conservación: Semiconserva. Mantener en frío, entre +5° y +10°.
Anchovies: from the Cantabrian Sea, "GOLD EDITION".
Green pepper: from the Harvest, soft.
Olive: Natural "Manzanilla".
Oil: Mixture of olive and sunflower oils.
Production: 100% artesanal made in Laredo - Cantabria - Spain.
Conservation: Semipreserved product, keep in cool, between +5° y +10° C.

BONITO ARTESANO

ARTISAN WHITE TUNA

Producto: Bonito en Aceite de Oliva.
Procedencia: pescado a caña en el Cantábrico.

Product: White tuna in Olive Oil.
Maturation: Caught with spinning in the Cantabrian Sea.

	TO-210
	205 grs. / 135 grs.
	En "troncos"
	12 8413411800008