



REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



PASIÓN

POR LAS COSAS BIEN HECHAS

Hacemos las cosas despacio.

Evisceramos manualmente, empacamos las piezas una a una y cocinamos las recetas de coberturas o salsas con toda la precisión y cariño.

En Real Conservera Española perseguimos la calidad y la controlamos durante todo el proceso productivo.

Nuestro personal está orientado, comprometido y formado para hacer las cosas bien. Para asegurar que, por muchos años, nuestros productos sean el referente de la conserva gallega en el mundo.



PASSION

FOR THINGS DONE RIGHT

We do things slowly.

We gut the fish manually, pack the pieces one by one and cook the recipes of coverages or sauces with all the precision and care.

At Real Conservera Española we pursue quality and we control it across the entire production process.

Our staff is oriented, committed and trained to do things well. To ensure that, for many years, our products will be the benchmark for Galician canning around the world.



PASIÓN

POR EL PRODUCTO,
POR LO NUESTRO

Sentimos una profunda pasión por el oficio, por la gente del mar, por nuestras rías, por nuestro entorno y por nuestra tradición. Es por ello que seguimos haciendo las cosas de manera tradicional tal y como nos las han enseñado generación tras generación.

Seguimos elaborando nuestras conservas sólo con viandas de las Rías Gallegas y haciendo nuestras salsas y jugos siguiendo las recetas tradicionales únicamente con ingredientes naturales y sin aditivos. Manteniendo procesos ya olvidados como el tueste de algunos pescados como la sardinilla.



PASSION

FOR THE PRODUCT,
FOR WHAT'S OURS

We feel a deep passion for the job, for the people of the sea, for our estuaries, for our environment and for our traditions. That is why we continue to do things the traditional way as our predecessors have been taught us generation after generation.

We continue to make our preserves only with Galician estuaries seafood and making our sauces and juices following the traditional recipes with natural ingredients and additives free. Maintaining forgotten processes such as the roasting of the small sardines.



ORGULLOSOS DE LO NUESTRO

Nuestras Rías, la gente del mar y nuestro entorno son nuestro ADN.

Por eso somos parte de la Denominación de Orixe Protexida Mexillón de Galicia, de Pesca de Rías o de Berberecho de Noia.

Garantizando la trazabilidad total de las mejores materias primas del mundo. Con ello ayudamos a que nuestro entorno crezca económicamente y sea sostenible.

Contamos con una de las pocas fábricas certificadas con el sello de calidad IFS y catálogo de productos certificado por la FDA

pescadeRías
¿de onde se non?



PROUD OF WHAT WE HAVE

Our Galician Rías, the people of the sea and our environment are our DNA.

That is the reason we are part of the Protected Designation of Origin Mexillón de Galicia, of Pesca de Rías or Berberecho de Noia.

Ensuring full traceability of the best raw materials of the world, we help our environment to grow economically and in a sustainable way.

We are one of the very few factories certified with the IFS quality seal, presenting a catalogue of certified products from FDA.



**U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION**

SOLO LAS CONSERVAS MÁS SELECTAS, MARISCOS Y PESCADOS DE LAS RÍAS GALLEGAS

En Real Conservera Española sólo elaboramos conservas de alta calidad a partir de los mejores mariscos y pescados capturados en campaña y en su mejor momento de sazón.

El producto es elaborado de forma artesanal, cuidando el enlatado y empacado a mano. Seleccionando y colocando cada pieza en la lata para garantizar la mejor de las presentaciones en el momento de la degustación.

Gracias a nuestra pasión por las cosas bien hechas somos capaces de conseguir un producto gourmet único en el mundo.



JUST THE MOST SELECTED PRESERVES, SEAFOOD AND FISH FROM THE GALICIAN ESTUARIES

At Real Conservera Española we only make high quality preserves from the best seafood and fish caught at their best moment of season.

The product is made in a traditional way, taking care of canning and packing by hand. Selecting and placing each piece in the can ensures the best of the presentations at the time of tasting.

Thanks to our passion for do things right, we can achieve an unique gourmet product in the world.



REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



BERBERECHOS
DE LAS RÍAS GALLEGAS
AL NATURAL



pescadeRías
¿de onde se non?

BERBERECHOS

DE LAS RÍAS GALLEGAS AL NATURAL



COCKLES

OF GALICIAN ESTUARIES

Comprometidos con la sostenibilidad y la pesca artesanal, nuestros berberechos lucen el sello “Berberecho de Noia” que garantiza el origen, la calidad, la frescura y captura con artes sostenibles en Galicia. Proceden exclusivamente de la Ría de Noia, origen del mejor berberecho gallego siendo éste el mejor de Europa, por su sabor y tamaño.

Los depuramos en agua de mar de manera natural y posteriormente se cuecen, lavan y seleccionan por tamaños manualmente, para ser enlatados uno a uno con el mimo y profesionalidad que caracteriza a nuestras empacadoras.

Committed to sustainability and artisanal fishing, our cockles wear the “Noia cockle” seal that guarantees the origin, quality, freshness and capture with sustainable arts in Galicia. They come exclusively from the Ría de Noia, origin of the best Galician cockle, this being the best in Europe, for its flavour and size.

We purify them in seawater in a natural way and after that they are cooked, washed and selected by size manually. The product is then canned one by one with the same care and professionalism that characterizes our packers, who are all women.

Real Conservera Española

Piezas / Pieces

Formato/Format

Berberechos al natural

18/24

OL-85

25/35

Selección 1920

Piezas / Pieces

Formato/Format

Berberechos al natural

30/40

OL-120

40/50



ZAMBURIÑAS
DE LAS RÍAS GALLEGAS



pescadeRías
¿de onde se non?

ZAMBURIÑAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS



SCALLOPS

OF GALICIAN ESTUARIES

Adquiridas en la lonja de Cambados durante los meses de noviembre a marzo.

It is obtained in the Cambados seafood market during the months of November to March.

En primer lugar se depuran naturalmente en agua de mar y, tras una cuidadosa selección y limpieza manual para elegir los mejores ejemplares, se empaican seleccionándolas por tamaños, a continuación se le añade nuestra reconocida salsa guisada o bien sólo con cobertura natural, preparadas ambas con ingredientes naturales.

First, they are naturally purified in seawater and after a careful selection and manual cleaning to choose the best specimens, the scallops are packed selecting them by size, to then add our renowned stewed sauce or only with a natural coverage, both prepared with natural ingredients.

Real Conservera Española

Formato/Format

Zamburiñas al natural

RO-150 / OL-85

Selección 1920

Formato/Format

Zamburiñas guisadas

OL-120



REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



SARDINILLAS
EN ACEITE DE OLIVA



SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA



SMALL SARDINES IN OLIVE OIL

Sardinillas (*Sardina pilchardus*) procedentes del Océano Atlántico y Mediterráneo, capturadas de mayo a diciembre.

Elegimos los mejores ejemplares, aquellos que han sido tratados con todo el mimo. Joyas plateadas que llegan a nuestra planta intactas.

El proceso de limpieza, tostado y empacado es absolutamente manual. **El resultado, unas sardinillas únicas que se han ganado el prestigio internacional** y constituye uno de los emblemas de la Marca Real Conservera Española.

Small sardines (*Sardina pilchardus*) come from the Atlantic Ocean and Mediterranean, caught from May to December.

We choose the best specimens, those that have been treated with all the pampering. Silver jewels that arrive at our plant intact.

The cleaning, roasting and packing process is handmade. **The result, unique “sardinillas”, have achieved international prestige** and constitutes one of the emblems of the Real Conservera Española Brand.

Real Conservera Española	Piezas / Pieces	Formato/Format
Sardinillas en aceite de oliva	10/14	RO-120
	14/18	
Sardinillas EDICIÓN LIMITADA	18/22	
Sardinillas en aceite de oliva picante	10/14	
	14/18	
Selección 1920	Piezas / Pieces	Formato/Format
Sardinillas en aceite de oliva	12/16	RO-120
	10/15	RR-125



**HUEVAS
DE ERIZO**



pescadeRías
¿de onde se non?

HUEVAS DE ERIZO

DE LAS RÍAS GALLEGAS



SEA URCHIN ROE

OF GALICIAN ESTUARIES

Erizo de mar procedente de las Rías Gallegas, de las lonjas de Fisterra, O Grove y Aguiño.

The Sea urchin comes from the Rías Gallegas, the seafood markets of Fisterra, O Grove and Aguiño.

Es un manjar muy codiciado que goza cada vez de más reconocimiento entre los paladares más exigentes.

It is a highly coveted delicacy that has been getting more and more recognition among the most demanding palates.

Seguimos un proceso muy laborioso y cuidadoso con la extracción y enlatado de las huevas de manera manual y siempre en su temporada adecuada, entre enero y marzo, para garantizar la mejor Calidad .

We follow a very laborious and careful process with extraction and canning of the roe manually and always in its proper moment of the season, between January and March, to guarantee the best Quality.

Una explosión de sabores, puro mar en lata y en boca.

An explosion of flavours, the pure sea in the can and mouth.

Real Conservera Española

Formato/Format

Huevas de erizo al natural

OL-85

RO-150



REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



MEJILLONES
DE LAS RÍAS GALLEGAS
EN ESCABECHE



MEJILLONES

DE LAS RÍAS GALLEGAS EN ESCABECHE



PICKLED MUSSELS OF GALICIAN ESTUARIES

Mejillón amparado bajo la Denominación de Origen Protegida "Mexillón de Galicia", procedente de las mejores zonas productoras, las situadas al exterior de nuestra Ría de Arosa.

Mussel under the Protected Designation of Origin "Mexillón de Galicia" are from the best producing areas located by our Ría de Arosa.

La colocación y envasado se hacen de forma manual por manos expertas para garantizar la mejor presentación, seleccionando pieza a pieza según su tamaño.

The placement and packaging are done manually by expert hands to guarantee the best presentation, selecting piece by piece according to its size.

Fritos en aceite de oliva y recubiertos por nuestro reconocido escabeche a base de pimentón natural, pimienta negra, clavo y laurel. Presentan un excelente aspecto con su color anaranjado característico, un valor seguro.

They are fried in olive oil and coated by our renowned marinade based on natural paprika, black pepper, cloves and laurel with a great colour characteristic.

Real Conservera Española	Piezas / Pieces	Formato/Format
Mejillones fritos en escabeche	4/6	OL-120 / RO-120
	6/8	
Selección 1920	Piezas / Pieces	Formato/Format
Mejillones fritos en escabeche	9/12	OL-120
	12/16	



ALMEJAS
DE LAS RÍAS GALLEGAS
AL NATURAL



pescadeRías
¿de onde se non?

ALMEJAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS AL NATURAL



NATURAL CLAMS

OF GALICIAN ESTUARIES

Las almejas están consideradas las reinas de las conservas y uno de los productos más exclusivos de las Rías Gallegas.

Clams are considered the Queens of the canned seafood and it is one of the most exclusive products from the Galician estuaries.

Almejas de las Rías Gallegas seleccionadas y adquiridas directamente en las lonjas gallegas de más alto prestigio, escogiendo el producto de mayor tamaño y calidad durante la campaña de extracción (de Octubre a Diciembre).

Clams from the Galician Rías are selected and obtained directly in the Galician seafood markets of highest prestige, choosing the largest and highest quality product during the extraction campaign (from October to December).

Depuradas en agua del mar, la selección y limpieza se realizan de forma totalmente manual, una a una, donde se desconchan y eliminan sus branquias. Una vez limpias y sin arenas se colocan manualmente en la lata para quedar perfectamente presentadas. Representan uno de los mariscos más selectos por excelencia, reconocidos por su sabor intenso y textura firme.

Purified in sea water, the selection and cleaning are performed completely manually, one by one, where we chip them and remove their gills. Once clean and without sand, they are placed manually in the can to be perfectly presented. The clams represent one of the most select seafood par excellence, recognized for its intense flavour and firm texture.

Real Conservera Española

Piezas / Pieces

Formato/Format

Almejas al natural

8/12
+ 12

OL-85

Selección 1920

Piezas / Pieces

Formato/Format

Almejas al natural

-

OL-120



NAVAJAS
DE LAS RÍAS GALLEGAS



pescadeRías
¿de onde se non?

NAVAJAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS



RAZOR SHELLS

OF GALICIAN ESTUARIES

En los fondos marinos del Parque Natural de las Islas Atlánticas, expertos buceadores se encargan de extraer este preciado marisco.

In the seabed of the Natural Park of the Atlantic Islands, expert divers are in charge of extracting this precious shellfish.

Se elabora con una previa selección manual de los mejores ejemplares que, directamente se someten a un proceso de **depuración natural en agua de mar para eliminar la arena.**

It is made with a previous manual selection of the best specimens that directly undergo a process of **natural purification in sea water to remove the sand.**

Las navajas se enlatan una a una, a mano y con todo el cuidado que requiere este excelente producto.

The razors are canned one by one with all the care required by this excellent product.

Al abrir la lata de navajas, se observan las viandas de color blanco nacarado con bordes pardos, cubiertas del líquido de cobertura de gran calidad cocinado a partir de cebolla, limón, sal, y laurel.

When opening the can, you can see the coloured navajas pearly white with brownish edges, bathed in liquid of high quality coverage cooked from onion, lemon, salt, and laurel.

Real Conservera Española	Piezas / Pieces	Formato/Format
Navajas al natural	4/6	RR-125
"CALDO REAL CONSERVERA"	7/10	
Navajas en aceite de oliva	-	


REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



CABALLITAS
EN ACEITE DE OLIVA



pescadeRías
¿de onde se non?

CABALLITAS EN ACEITE DE OLIVA



MACKEREL IN OLIVE OIL

Origen costas gallegas

Las Caballitas se adquieren en las lonjas gallegas, procedentes de pesca de bajura de los meses de verano. Un producto escaso y muy demandado por su sabor suave y textura firme.

El tostado le aporta un aroma único y la cobertura en nuestro exclusivo aceite de oliva con la justa proporción de oliva virgen le da el toque delicado final. **Empacadas con sumo cuidado y seleccionadas en su momento óptimo de grasa que les confiere esa textura jugosa que las hace únicas.** Cuando se abre la lata es una sorpresa a la vista y un placer al paladar.

Origin of galician coast

The Caballitas are acquired in the Galician markets, coming from coastal fishing in the summer months. A rare and very in demand product for its smooth flavour and firm texture.

The roasting gives a unique aroma and the coverage in our exclusive olive oil with the right proportion of virgin olive oil, gives it the final delicate touch. **Packed with great care and selected at their optimal moment of fat that it gives that juicy texture that makes them unique.** When the can is opened is a surprise in sight and a pleasure to the palate.

Real Conservera Española
Caballita en Aceite de Oliva

Formato/Format
RO-150



SARDINAS
EN ACEITE DE OLIVA



pescadeRías
¿de onde se non?

SARDINAS

DE LAS RÍAS GALLEGAS EN ACEITE DE OLIVA



SARDINES

IN OLIVE OIL OF GALICIAN ESTUARIES

Las sardinas en conserva son ejemplares frescos, seleccionados de las **capturas exclusivamente en las Rías Gallegas con artes tradicionales y sostenibles**, capturadas también en el momento idóneo del día y en las épocas de mayor grasa que aseguran su textura jugosa y sabor excepcional.

Su disponibilidad es muy limitada.

El proceso de tostado previo le confiere una textura inigualable que se completa con una cobertura en la lata a base de nuestro exclusivo Aceite de oliva con la justa proporción de AOV.

The canned sardines are fresh specimens, selected from the **catches exclusively in the Galician Rías with traditional and sustainable arts**, also captured at the ideal time of day and in the periods of greater fat that ensure its juicy texture and exceptional flavour.

Its availability is very limited.

The previous roasting process gives it a texture unrivalled that is completed with a coverage based on our exclusive olive oil with just the right proportion of AOV.

Real Conservera Española

Sardinas en aceite de oliva

Selección 1920

Sardinas en aceite de oliva

Formato/Format

RR-125

Formato/Format

RR-125



BONITO DEL NORTE
EN ACEITE DE OLIVA



BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA



NORTHERN ALBACORE IN OLIVE OIL

Los Bonitos del Norte, **tras ser seleccionados en Lonja, el pescado se traslada a fábrica para ser procesado de inmediato en fresco**, sin sufrir ningún proceso de congelación **para extraer la ventresca fresca, limpiándola cuidadosamente y envasándola en la lata de forma manual** en trozos enteros, sin filetear, para preservar su textura y evitar la oxidación de la grasa entre sus láminas, logrando su excepcional sabor.

A continuación se enlata con nuestro exclusivo aceite de oliva con la justa proporción de oliva virgen para lograr un sabor suave y extraordinario que mejora con el tiempo.

Los Bonitos del Norte, **after being selected in the seafood market, are transferred to the factory to be processed immediately fresh**, without getting any freezing process **to extract the “ventresca” (the belly meat of the fish) fresh, cleaning it carefully and packing it in the can manually** the entire pieces, without filleting, to preserve their texture and avoid the oxidation of the fat between its slices, achieving its exceptional flavour.

Real Conservera Española	Formato/Format
Ventresca de Bonito en aceite de oliva "EMPAQUE VASCO"	OL-120
	RO-1000
Bonito del norte	RO-900



ATÚN CLARO
EN ACEITE DE OLIVA



ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA



LIGHT TUNA IN OLIVE OIL

El Atún Claro procede de los mejores ejemplares de Yellowfin, capturados en el Océano Atlántico, utilizando artes tradicionales y selectivas de pesca con caña uno a uno para que otras especies no se vean afectadas.

En su elaboración se utilizan los lomos del Atún Claro y las técnicas más avanzadas de limpieza y empaque. El atún se somete a una precocción para facilitar su limpieza y corte, con los trozos más homogéneos.

Se enlata en cuerpo entero de forma manual y se añade aceite de oliva (85 % refinado y 15 % AOV) para reforzar sus cualidades organolépticas. Así se pasa a la fase de esterilización con la que finaliza el proceso de la conserva.

The Light Tuna comes from the best Yellowfin specimens, caught in the Atlantic Ocean, using traditional and selective arts of angling one by one so other species are not affected.

In its preparation, the loins of the Light Tuna are used, also the most advanced cleaning and packing techniques. The tuna is precooked to facilitate cleaning and cutting, with more homogeneous pieces.

It is canned the whole piece by hand and the olive oil is added (85% refined and 15% AOV) to reinforce its organoleptic qualities. This is how it goes to the sterilization phase where every canning process ends.

Real Conservera Española	Formato/Format
Ventresca de atún claro en aceite de oliva	OL-120 / RO-900
Lomo de atún claro en aceite de oliva	OL-120 / RO-1000
Selección 1920	Formato/Format
Lomo de atún claro en aceite de oliva	
Ventresca de atún claro en aceite de oliva	
Trozos de ventresca de atún claro "CURRYVERDE"	OL-120



HUEVAS DE MERLUZA
EN ACEITE DE OLIVA



pescadeRías
¿de onde se non?

HUEVAS DE MERLUZA EN ACEITE DE OLIVA



HAKE ROE IN OLIVE OIL

Una vez que llegan a nuestra planta, las huevas de merluza (Merlucius merlucius) procedentes de la **lonja de Celeiro en A Coruña se seleccionan, se cuecen y limpian cuidadosamente, se cortan una a una manualmente** y se envasan en forma de medallones del grosor deseado a los que se añade una guindilla para darles un agradable toque picante natural.

En otra referencia se elabora un fino untable elaborado con el interior de las huevas mezclado en una proporción calculada con un delicado ajo-aceite ligeramente picante que le confiere un sorprendente y excepcional sabor.

Caracterizado por su potente sabor y una peculiar textura de las huevas en la boca. **Una conserva de verdadero lujo para los amantes de lo excepcional.**

Once they reach our plant, the hake roe (Merlucius merlucius) coming from the **Celeiro fish market in A Coruña is carefully selected, cooked and cleaned, cut one by one manually** and packed in the shape of medallions of the thickness we wish, to which a chilli is added to give them a pleasant natural spicy touch.

In another reference a delicate spreadable made with the interior of the roe mixed in a calculated proportion with a fine, slightly spicy garlic-oil that confers a surprising and exceptional flavour.

Characterized by its powerful flavour and a peculiar texture of the roe in the mouth. **A preserve of true luxury for lovers of the exceptional.**

Real Conservera Española

Formato/Format

Medallones de huevas de merluza
en aceite de oliva picante

RO-150 / OL-85

Paté de huevas de merluza

RO-150


REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
EN ACEITE DE OLIVA



ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA



CANTABRIAN ANCHOVIES IN OLIVE OIL

El bocarte llega a las lonjas durante la Costera de primavera y **tras un proceso muy laborioso de maduración en bodega de 6 meses** que determinan su intensidad del sabor y la textura de la anchoa se **filetean a mano, una a una, limpiándolas con sumo cuidado y destreza por su gran fragilidad, y se envasan en aceite de oliva.**

Para su perfecta conservación deben estar siempre cubiertas de aceite, de tal manera que mantengan todo su sabor.

El toque justo de sal hace de esta semiconserva un puntal entre nuestros productos.

The bocarte arrives at the fish markets during the “Costera de primavera” (best quality moment of the season) and **after a very laborious process of maturation in the cellar for 6 months** that determine its flavour intensity and the texture of the anchovy **is filleted by hand, one by one, cleaned with great care and ability due to their big fragility, and are packed in olive oil.**

To get a perfect conservation they must always be covered with olive oil, in such a way that they maintain all their flavour.

Just the right touch of salt makes this semi-preserve essential among our products.

Real Conservera Española

Formato/Format

Anchoas del Cantábrico
en aceite de oliva

RR-45 / RO-180



REAL
CONSERVERA
ESPAÑOLA



CHIPIRONES



CHIPIRONES



SQUID

Requiere un proceso de fabricación muy delicado, ya que además de **limpiarlos manualmente pieza por pieza**, los chipirones se rellenan a mano única y exclusivamente con sus propios tentáculos, **se cuecen cuidadosamente y se enlatan de manera artesanal** directamente junto con la salsa.

La salsa que acompaña a estos chipirones rellenos está elaborada con una receta original, **salsa elaborada con aceite de oliva, cebolla y tomate, adquiriendo el color oscuro producido por la tinta del propio calamar, que les aporta el exclusivo sabor a mar y la diferencia.**

It requires a very delicate manufacturing process. Since the inaddition to **clean them manually piece by piece**, the squid is stuffed manually only and exclusively with their own tentacles. **they are cooked carefully and canned in an artisanal** way directly along with the sauce.

The sauce that dress these filled squid is made with an original recipe, **sauce made with olive oil, onion and tomato, acquiring the dark colour produced by the ink of the squid itself, which gives them the exclusive taste of the sea and makes the difference from others.**

Real Conservera Española

Formato/Format

Puntillitas en su tinta

RO-120

Chipirones en aceite de oliva

RO-150 / OL-85

Chipirones en su tinta

RO-150





TRADICIÓN GALLEGA EN CONSERVA
DESDE 1920

Pol. Ind. Sete Pías, Parcela 30 |

WWW.REALCONSERVERA.COM

36635 Cambados (Pontevedra) | ESPAÑA | T. +34 986 544 140 |

info@realconservera.com

