



HERMO

INTEGRAL SERVICES & DISTRIBUTIONS

www.hermo.com.es

REVILLA®

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO / SANTOÑA

LA EMPRESA.

Anchoas M.A. Revilla se crea con la ilusión de elaborar las mejores anchoas del lugar donde se producen las mejores anchoas del mundo. Para ello, nos hemos convertido en el punto de encuentro entre el conocimiento de los maestros salazoneros del SXIX con los procesos y técnicas más modernas. Esto nos permitió en 2013 obtener el respaldo del presidente de Cantabria Don Miguel Ángel Revilla y utilizar su nombre bajo la promesa de que todos nuestros productos “fuera de la máxima calidad posible y que el 2% del beneficio se donase a “La Cocina Económica” de Santander, regentada por las religiosas Hijas de la Caridad, que diariamente sirven muchas raciones de comida a los más necesitados.”

Desde entonces no nos hemos desviado de nuestro objetivo y nuestros productos son la prueba de ello.

“No somos los primeros pero queremos seguir siendo los mejores”



HERMO
INTEGRAL SERVICES & DISTRIBUTIONS
www.hermo.com.es

CARTA.

ANCHOAS EN MANTEQUILLA ECOLÓGICA

“Il piu grande bocatto” (GREAT TASTE 2018 AWARD LONDON 2 STARS)

Ésta era la manera original de conservar y consumir la anchoa en Italia a finales del siglo XIX. La deliciosa combinación de sabores afilados y suaves junto a la textura cremosa e irresistible le harán preguntarse cómo es posible que no las haya probado antes cuando existen desde hace más de cien años.

CONSEJO: Antes de consumir dejar la lata abierta a temperatura ambiente durante 30 minutos, de esta manera la mantequilla se atempera quedando una crema muy agradable.

HANSA 120 g
Contiene: 12-14 Lomos
Peso neto: 120 g
Peso escurrido: 60 g



OCTAVILLO 50 g
Contiene: 8-10 Lomos
Peso neto: 50 g
Peso escurrido: 35 g



ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA

MEJOR ANCHOA CATA 2018 “COFRADIA DE LA ANCHOA DE CANTABRIA”

Estas anchoas pertenecen a la especie *Engraulis encrasicolus*, las más sabrosas y cotizadas del mercado. Tras su captura en la costera del Cantábrico (FA0 27), las limpiamos y procedemos a su maduración en salazón respetando un periodo de curación entre 10 y 15 meses.



SERIE PREMIUM 120 g
Contiene: 10 Lomos
Peso neto: 120 g
Peso escurrido: 58 g



SERIE ORO 120 g
Contiene: 12-14 Lomos
Peso neto: 120 g
Peso escurrido: 58 g



SERIE ORO LIGERAS EN SAL 120 g
Contiene: 12-14 Lomos
Peso neto: 120 g
Peso escurrido: 58 g

Estas anchoas están elaboradas artesanalmente, lo que las convierte en uno de nuestros productos estrella, muy demandado en restauración por el gran tamaño y textura de sus lomos.

Producto muy apreciado por sus exquisitos lomos.

Este producto se caracteriza por haber conseguido reducir la salinidad en un 40% después de ser sometido a un lavado adicional. Se mantiene la misma calidad, sabor y textura de sus lomos.



TARRO DE CRISTAL 160 g
Contiene: 28-32 Lomos
Peso neto: 160 g
Peso escurrido: 105 g



TARRO DE CRISTAL 105 g (Purillo)
Contiene: 14-16 Lomos
Peso neto: 105 g
Peso escurrido: 55 g



OCTAVILLO 50 g
Contiene: 8-10 Lomos
Peso neto: 50 g
Peso escurrido: 35 g



HERMO
INTEGRAL SERVICES & DISTRIBUTIONS
www.hermo.com.es