

# Conservas de Cambados, Bogar y Alamar, tres marcas para tres líneas de conservas de Calidad

Para una ocasión especial, para regalos exclusivos o para enriquecer la cocina de todos los días, Conservas de Cambados dispone de una variada selección de productos. Materias primas y procesos de calidad son el origen de una cuidada oferta en la que destaca especialmente la línea Gourmet para los más exigentes.

Su historia puede parecer reciente, pues la fábrica actual abrió sus puertas en el año 85, pero al frente se encuentra un equipo humano con amplia experiencia en el sector de la conserva. Su afán por mejorar ha llevado a esta empresa a construir una nueva fábrica, que poco a poco ha ido creciendo para disponer de nuevos servicios, desde una línea de mejillón a una depuradora de marisco.

## NOVEDADES MUY SABROSAS

Conservas de Cambados, S.L. acaba de lanzar al mercado dos delicias para el paladar:

- Chipirones con Ajetes Tiernos
- Almejas con Setas

## Tres tipos de conservas

Tres marcas, tres formas de trabajar y tres formas distintas de entender la conserva. Así son Conservas de Cambados, Bogar y Alamar, las tres marcas que se elaboran en su fábrica.

Bajo el nombre Conservas de Cambados se pueden encontrar las líneas Gourmet y Especialidades. Para elaborar la primera se utilizan sólo productos de las Rías Gallegas, cuidadosamente seleccionados para elegir los de mayor tamaño y empacados a mano uno a uno. Una original presentación, formada por un saco que varía de color en función del marisco o pescado que contenga, le ayudará a diferenciarla fácilmente. Con el mismo cuidado se elaboran las Especialidades. Una marca bajo la que se incluyen pie-

zas de menor tamaño pero en las que se sigue el mismo proceso de elaboración manual. Tiendas Gourmet, delicatessen y restaurantes de calidad, componen los principales mercados de este tipo de conservas, ideales para una ocasión especial o para un exclusivo regalo navideño. Aptas para los más exigentes, destacan especialmente originales elaboraciones como las **delicias de atún de almadraba en aceite de oliva** o las **huevas de merluza al pincho**.

Con destino a la cocina de todos los días se fabrican Bogar y Alamar. Conservas envasadas de forma automática con una divertida presentación. Mejillones, calamares, sardinas, atún, berberechos, navajas... son sólo algunas de las múltiples variedades que ofrece esta industria conservera y que le ayudarán a mejorar el menú de todos los días. Sus controles internos de calidad y el cuidado en la elaboración de sus productos garantizan siempre la calidad de una firma que, actualmente, cuenta con un equipo formado por cuarenta personas. Una base con la que, en el fu-



turo, la industria pretende crecer de forma racionalizada hasta cubrir todo el territorio nacional y centrandolo su labor en la promoción de sus líneas de gama más alta.



CONSERVAS DE CAMBADOS, S.L.

Lagar de Porto, S/n - 36636 Sarriego-Ribadumia (Pontevedra)  
Tel. 986 74 54 05 - Fax 986 74 05 07  
[www.conservasdecambados.com](http://www.conservasdecambados.com)