

Cambados, variedad y calidad en conservas

GALLEGO



Dos de los diferentes envases de berberechos al natural de conservas Cambados

La calidad y la presentación, tanto interior como exterior, distinguen a la línea de conservas Cambados, elaborada a mano y utilizando la cocina tradicional.

Su línea *gourmet* está integrada por conservas para tener en casa y sorprender a los invitados, o bien para tener un detalle especial —en la empresa o en épocas señaladas— o, simplemente, para regalar a los amigos.

A finales del pasado año conservas Cambados lanzó al mercado una amplia y variada línea de productos, que van desde almejas de las rías gallegas al natural con setas en su jugo, hasta chipiro-

nes rellenos en aceite de oliva con ajetes tiernos. En su catálogo figuran también productos únicos como las delicias de atún rojo, las angulas en aceite de oliva, o las huevas de merluza al limón, igualmente en aceite de oliva.

Productos todos ellos hechos con mucho mimo y cuidados al detalle, que están presentes en los mercados de toda España, y también muy asentados en las áreas de alimentación de Centroamérica. El objetivo de los directivos de conservas Cambados pasa ahora por incrementar su actual cuota de mercado en el ámbito de la Unión Europea.