



# ESPINALER

- DESDE 1896 -



## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

PRODUCTS CATALOG

2021



- PRESENTACIÓN -  
**ESPINALER**

- COMPANY PRESENTATION -  
**ESPINALER**



ESPINALER ES UNA EMPRESA CENTENARIA ESPECIALIZADA EN LA FABRICACIÓN, SELECCIÓN, EMPAQUETADO Y LA DISTRIBUCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO GOURMET. LA MARCA INCLUYE MÁS DE 300 REFERENCIAS DE PRODUCTOS, ENTRE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO, CONSERVAS VEGETALES, LEGUMBRES, VERMUT, PATATAS, ACEITUNAS, CAVA Y EL PRODUCTO ESTRELLA: LA SALSA ESPINALER, RESULTADO DE UNA RECETA PROPIA, IDEADA EN 1950, Y QUE ES PERFECTA PARA ALIÑAR CONSERVAS Y PATATAS CHIPS.



ESPINALER IS AN OLD-CENTURY COMPANY SPECIALIZED IN THE MANUFACTURING, SELECTION, PACKAGING AND DISTRIBUTION OF THE CANNED SEAFOOD. THE BRAND INCLUDES MORE THAN 300 REFERENCES AMONG CANNED SEAFOOD, CANNED VEGETABLES, LEGUMES, VERMOUTH, CHIPS, OLIVES, CAVA AND THE FLAGSHIP PRODUCT: THE ESPINALER SAUCE. IT IS MADE WITH A TRADITIONAL RECIPE SINCE 1950 AND IT IS THE BEST PARTNER TO SEASON CANNEDFOOD AND CHIPS.

EN ESPINALER SELECCIONAMOS NUESTROS PRODUCTOS CADA  
CAMPAÑA EN SU LUGAR DE ORIGEN, CON EL COMPROMISO  
DE MANTENER LA CALIDAD QUE NOS CARACTERIZA.



IN ESPINALER, EVERY SEASON WE SELECT OUR PRODUCTS IN  
THEIR PLACE OF ORIGIN, WITH THE COMMITMENT TO MAINTAIN  
THE QUALITY THAT CHARACTERIZES US.



**ESPINALER**  
*Premium*



**ESPINALER**

Prodotto e imbottito in Italia. Per informazioni sui punti vendita e sui prezzi, visitate il sito [www.espinaler.it](http://www.espinaler.it).  
Distribuito in Italia da: **ESPINALER** S.p.A. - Via S. Maria Maddalena, 10 - 00187 Roma (RM) - Tel. 06/47811111 - Fax 06/47811112  
Espinaler Premium è un marchio registrato di Espinaler S.p.A. - Roma

-ESPINALER-  
**CADENA DE VALORES**



-ESPINALER-  
**THE WHOLE VALUE CHAIN**



---

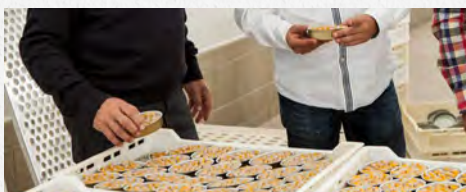
## ESPINALER

---



**El pescado se pesca en las aguas del Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo.**

Fish is fished in the Cantabrian, Atlantic and Mediterranean waters.



**El personal calificado de Espinaler selecciona las mejores partidas de pescado y marisco.**

Espinaler's best qualified personnel select the best quality fish.

**Espinaler decide cómo se debe empaquetar el producto.**

Espinaler decides how the fish has to be packed.



**Espinaler recibe los productos directamente desde las instalaciones de manufacturación.**

Espinaler receives the products from the manufacturing facilities.



**Espinaler vende al cliente final y al mayor.**

Espinaler sells and serves to final clients.

---

# ESPINALER GOURMET





Nuestra línea gourmet clásica gira en torno a productos de alta calidad bien seleccionados de las Rías de Galicia, España por la familia Tapias. Habiendo pasado más de 125 años en el mercado, pueden aplicar su experiencia en cada paso del proceso de producción. Hecho para clientes gourmet que sepan disfrutar del mejor momento del aperitivo.



Our classic gourmet line revolves around well-selected high-quality products from the Rías de Galicia, Spain by the Tapias family. Having spent more than 125 years in the market, they can apply their experience to every step of the production process. Made for gourmet clients who know how to enjoy the best moment of the aperitif.

*#Espinalerexperience*

---





- CONSERVAS -  
**PESCADO Y MARISCO**

- CANNED -  
**FISH AND SEAFOOD**

---

**ESPINALER**

---



BERBERECHOS · COCKLE



NAVAJAS · RAZOR SHELLS



MEJILLONES · MUSSELL



ALMEJA BLANCA · WHITE CLAM



CONCHA FINA · FINE SHELL



ATÚN · TUNA



ALMEJA EXTRA · CLAM



SARDINA · SARDINE



SARDINILLA · BABY SARDINE



ERIZO · SEA URCHIN



LANGOSTILLO · LANGOSTILLO



POP · OCTOPUS

---

**ESPINALER**

---



ZAMBURIÑA · SCALLOPS



JUREL · MACKEREL



ALMEJA NATURAL · NATURAL CLAM



CABALLA · MACKEREL



CHIPIRÓN · CUTTLE FISH



RODAJAS DE CALAMAR · SQUID SLICES



BONITO · WHITE TUNA



CARACOL DE MAR · SEA SNAIL



AGUJA · NEEDLE

## BERBERECHOS · COCKLE

ESP. El **berberecho** se reproduce en la **Ría de Noya**. Tras unas horas en agua de mar para que libere la arenilla, se cuece, se selecciona por tamaño y se envasa a mano.

ENG. **Cockles** are fished in **Noya estuary**. After being washed in sea water to remove sand, they are boiled, size selected and hand packed.

### - Formatos / Formats -

65/85 piezas	Ref 226089	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
55/65 piezas	Ref 226082	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
45/55 piezas	Ref 226081	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
35/45 piezas	Ref 226066	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
25/35 piezas	Ref 226049	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
20/25 piezas	Ref 226269	Medida: OL 120	Unidades caja: 25



## MEJILLONES EN ESCABECHE

El **mejillón** procedente de las mejores bateas de la **Ría de Arousa**, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen. Posteriormente se le añade escabeche hecho a base de vinagre, pimentón y especias seleccionadas.



### - Formatos / Formats -

20/30 piezas	Ref 241379	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
14/16 piezas	Ref 241377	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
10/12 piezas	Ref 241373	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
7/10 piezas	Ref 241395	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
6/8 piezas	Ref 226269	Medida: OL 120	Unidades caja: 25
30 piezas	Ref 241084	Medida: RO 280	Unidades caja: 24



## MEJILLONES AL NATURAL

El mejillón procedente de las mejores bateas de la **Ría de Arousa**, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 241031 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



---

## MEJILLONES EN SALSA GALLEGA

El mejillón procedente de las mejores bateas de la **Ría de Arousa**, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 241391 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



## NAVAJAS AL NATURAL



ESP. La **navaja** procedente de las **Rías Gallegas** se marisnea en aguas muy puras. El aceite que aparece al abrir la lata es sinónimo de calidad y de que el marisqueo se ha hecho en el momento óptimo. Recomendamos saborear el caldo.

ENG. **Razor-shells** are fished in pure waters from **Galician estuary**. The oil which appeared in the surface when the can is opened shows its best quality. We recommend to taste it.

### - Formatos / Formats -

**3/5 piezas** Ref. 244199 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**4/6 piezas** Ref. 244020 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**5/8 piezas** Ref. 244200 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**6/10 piezas** Ref. 244217 Medida: RO 280 Unidades caja: 24



## ALMEJA BLANCA

La **almeja blanca** procedente de la **Ría de Arousa** es la reina de las almejas por su sabor y textura. Se marisnea durante los meses de octubre, noviembre y diciembre. Las de mejor calidad son las de Santa Eugenia de Ribeira.



### - Formatos / Formats -

**14/16 piezas** Ref. 202070 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**18/20 piezas** Ref. 202069 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**25/30 piezas** Ref. 202304 Medida: OL 120 Unidades caja: 25





ESPINALER

## NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA

ESP. La **navaja** procedente de las **Rías Gallegas** se marisquea en aguas muy puras. El aceite que aparece al abrir la lata es sinónimo de calidad y de que el marisqueo se ha hecho en el momento óptimo. Recomendamos saborear el caldo.

- *Formatos/Formats* -

Ref. 244021 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



## ALMEJA EXTRA · EXTRA CLAM

ESP. Procedente de las **costas de Corea del Sur**, se marisquea en los meses de marzo a mayo. Pertenece a la misma familia que la almeja gallega.

ENG. It's from the **coast of South Korea**. It's fishing during March to May. It belongs to the same family as the white clam.

- *Formatos/Formats* -

**11/15** piezas Ref. 205090 Medida: RR-125 Unidades caja: 25

**25/30** piezas Ref. 205010 Medida: RR-125 Unidades caja: 25



PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

---

ESPINALER

---

## CONCHA FINA



ESP. La **concha fina** es un molusco bivalvo de la familia de los Veneridae y se caracteriza por su suave sabor, de ahí la procedencia de su nombre. Producto muy apreciado en España y en los países mediterráneos.

ENG. It is a bivalve mollusc of the family Veneridae. It has a nice, fine and soft taste. That's why its name.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 268122 Medida: RR 90 Unidades caja: 25



---

## CARACOL DE MAR · SEA SNAIL

ESP. Se extrae a mano uno a uno de las **rocas del mar Mediterráneo**, se cuece al vapor antes de separarlo de su concha, y se enlata manualmente con **agua natural**.

ENG. They are removed manually one by one from the rocks of the **Mediterranean Sea**. Then, they are steamed before its characteristic shell is extracted and, finally, they are canned manually with **natural water**.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 290111 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



---

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

ALMEJA NATURAL · NATURAL CLAM

ESP. Comúnmente conocida como **almeja rubia**. Se marisquea en las costas de la Bretaña francesa.

ENG. Clam commonly known as **blonde**. It's fishing on the coast of Brittany.



- *Formatos/Formats* -

15/20 piezas Ref. 205100 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

Ref. 3021354 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



ERIZO · SEA URCHIN

ESP. **Recogido en los acantilados, pedreros y el fondo marino de la Costa Cantábrica.** Las huevas se extraen manualmente y se envasan como se encuentran en el caparazón.

ENG. **Collected in the cliffs, rocks and seabed of the Cantabrian coast.** The sea urchin eggs are removed by hand and are packaged as in the shell.



- *Formatos/Formats* -

Ref. 3022788 Medida: RR 90 Unidades caja: 25



## ZAMBURIÑA · SCALLOPS

ESP. La zamburiña se marisquea en las **Rías Gallegas** y se cuece al vapor. Posteriormente se enlata al natural o en salsa de vieira.

ENG. They are shellfished in **Galician estuary**, steamed and prepared in 3 ways: natural, with onion and in "vieira" sauce.



- *Formatos / Formats* -

10/12 piezas Ref. 290471 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



## BONITO EN ACEITE DE OLIVA · WHITE TUNA IN OLIVE OIL

ESP. El bonito se elabora con pescado **fresco del Cantábrico**. El producto 100% natural se cuece y se le añade aceite de oliva y sal, o salsa escabeche.

ENG. It's a fresh blue fish elaborated on **coastal (Cantabric sea)**, 100% natural. It's boiled and just olive oil and salt are added. We show this product in pickled sauce or olive oil.



- *Formatos / Formats* -

Ref. 220030 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



---

ESPINALER

## LANGOSTILLO



ESP. Proviene de la familia de los berberechos (cárdidos) y se marisquea en la **costa malagueña**. Es de un color rojizo intenso y tiene un agradable sabor a mar.

ENG. It is similar to cockle and it is shellfished on **Málaga coast**. It has a deep red colour and a pleasamt sea taste.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 235050 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



---

## BONITO EN ESCABECHE · PICKLED WHITE TUNA

ESP. El atún claro vive en las **aguas de mares tropicales y subtropicales** de todo el mundo. Sus cualidades saludables hacen que sea un manjar muy valorado.

ENG. The light tuna lives in the **waters of tropical and subtropical** waters around the world. Its healthy qualities make the Tuna a highly valued delicacy.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 220032 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



---

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

VENTRESCA DE BONITO · WHITE TUNA IN BELLY

ESP. El bonito se elabora con pescado **fresco del Cantábrico**. El producto 100% natural se cuece y se le añade aceite de oliva y sal, o salsa escabeche.

ENG. It's a fresh blue fish elaborated on **coastal (Cantabric sea)**, 100% natural. It's boiled and just olive oil and salt are added. We show this product in pickled sauce or olive oil.

- *Formatos/Formats* -

Ref. 220109 Medida: OL120 Unidades caja: 25



SARDINA EN ACEITE DE OLIVA · SARDINE IN OLIVE OIL



ESP. También llamada xoubiña. **Las pescadas en septiembre son las de mejor calidad**. Se cuecen, o bien al vapor y se envasan en aceite o escabeche, o bien se cocinan con tomate o con guindilla.

ENG. They are also called "xoubiña". **The sardines fished in September are the best quality ones**. They are steamed and packed in oil or pickled sauce, or cooked with tomato or chilli.

- *Formatos/Formats* -

3/5 piezas Ref. 262190 Medida: RR 125 Unidades caja: 25



**SARDINA CON TOMATE · SARDINE WITH TOMATO**

ESP. También llamada xoubiña. **Las pescadas en septiembre son las de mejor calidad.** Se cuecen, o bien al vapor y se envasan en aceite o escabeche, o bien se cocinan con tomate o con guindilla.

ENG. They are also called "xoubiña". **The sardines fished in September are the best quality ones.** They are steamed and packed in oil or pickled sauce, or cooked with tomato or chilli.

- *Formatos/Formats* -

3/5 piezas Ref 262046 Medida: RR 125 Unidades caja: 25



---

**SARDINA PICANTE · SPICY SARDINE**

ESP. También llamada xoubiña. **Las pescadas en septiembre son las de mejor calidad.** Se cuecen, o bien al vapor y se envasan en aceite o escabeche, o bien se cocinan con tomate o con guindilla.

ENG. They are also called "xoubiña". **The sardines fished in September are the best quality ones.** They are steamed and packed in oil or pickled sauce, or cooked with tomato or chilli.

- *Formatos/Formats* -

3/5 piezas Ref 262047 Medida: RR 125 Unidades caja: 25



---

## ESPINALER

---

### SARDINA EN ESCABECHE · PICKLED SARDINE



ESP. También llamada xoubiña. **Las pescadas en septiembre son las de mejor calidad.** Se cuecen, o bien al vapor y se envasan en aceite o escabeche, o bien se cocinan con tomate o con guindilla.

ENG. They are also called "xoubiña". **The sardines fished in September are the best quality ones.** They are steamed and packed in oil or pickled sauce, or cooked with tomato or chilli.

- *Formatos / Formats* -

3/5 piezas Ref. 262039 Medida: RR 125 Unidades caja: 25



---

### PULPO EN SALSA GALLEGA · OCTOPUS IN GALICIAN SAUCE



ESP. El pulpo es seleccionado en **el Mediterráneo.** Lo presentamos en diferentes formatos: cortado en rodajas y envasado en aceite de oliva, hervido y envasado al vacío, o en salsa gallega.

ENG. It is selected in **Mediterranean waters,** sliced and canned in olive oil. It can be found boiled and vacuum packed or in "gallega" sauce.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 290407 Medida: OL 120 Unidades caja: 25





PULPO EN ACEITE DE OLIVA · OCTOPUS IN OLIVE OIL



ESP. El pulpo es seleccionado en **el Mediterráneo**. Lo presentamos en diferentes formatos: cortado en rodajas y envasado en aceite de oliva, hervido y envasado al vacío, o en salsa gallega.

ENG. It is selected in **Mediterranean waters**, sliced and canned in olive oil. It can be found boiled and vacuum packed or in “gallega” sauce.

- *Formatos/Formats* -

Ref. 290392 / Medida: OL 120 Unidades caja: 25



CHIPIRÓN EN ACEITE DE OLIVA · CUTTLE FISH IN OLIVE OIL



ESP. El chipirón está relleno con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. **Se limpia a mano uno a uno y se enlata en aceite de oliva o en su tinta.**

ENG. It's filled with its own tentacles, according to a **hand made and delicated process. olive oil is added.** Delicious taste and texture.

- *Formatos/Formats* -

**3/5** piezas Ref. 299295 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**5/8** piezas Ref. 229299 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**12/14** piezas Ref. 229008 Medida: RO 280 Unidades caja: 24



SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA · BABY SARDINE IN OLIVE OIL

ESP. La sardinilla o xoubiña, en gallego, se pesca en diferentes épocas del año, aunque la del mes de septiembre es la de mayor calidad. Para su elaboración se le da un punto de cocción al vapor y se envasa en aceite de oliva.

ENG. It's called "xoubiña" and fished all year round but it gets its best quality in September. It is steamed and canned in olive oil.



- Formatos/Formats -

10/12 piezas Ref. 262069 Medida: RR 125 Unidades caja: 25

14/16 piezas Ref. 262178 Medida: RR 125 Unidades caja: 25

16/20 piezas Ref. 262006 Medida: RR 125 Unidades caja: 25



CABALLA · MACKEREL

ESP. Una vez pescada, la caballa se limpia, se emparrilla y se tuesta, para después ser empacada artesanalmente en la lata con aceite de oliva.

ENG. After being fished, the mackerel is cleaned and grilled. Later, it is packed one by one adding olive oil.



- Formatos/Formats -

Ref. 290678 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



**CHIPIRÓN EN SU TINTA · CUTTLE FISH IN ITS INK**

ESP. El chipirón está relleno con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. **Se limpia a mano uno a uno y se enlata en aceite de oliva o en su tinta.**

ENG. It's filled with its own tentacles, according to a **hand made and delicated process. olive oil is added.** Delicious taste and texture.

*- Formatos / Formats -*

Ref. 229302 Medida: OL 120 Unidades caja: 25



---

**RODAJAS DE PULPO · OCTOPUS SLICES**

ESP. Seleccionamos el mejor calamar para elaborar este excepcional producto. Se presenta relleno con sus patas y cortado a rodajas.

ENG. **This exceptional product is carefully selected with the best squids.** Filled with its own tentacles and cut into slides.

*- Formatos / Formats -*

**3/5 piezas** Ref. 259230 Medida: OL 120 Unidades caja: 25

**10/15 piezas** Ref. 259231 Medida: RO 280 Unidades caja: 24



## NEEDLE · AGUJA

ESP. **Sabroso pescado azul alargado y picudo, con una agradable textura e intenso sabor.** Muy consumido en la costa de Cantabria, especialmente en Santoña.

ENG. **Tasty elongated and pointed blue fish, with a plea.** Muy consumido en la costa de Cantabria, especialmente en Santoña.



- *Formatos/Formats* -

Ref. 290267 Medida: RR 125 Unidades caja: 25

---

## PATAS DE PULPO · OCTOPUS LEGS

ESP. **Deliciosas patas de pulpo ya cocidas de forma tradicional.** Listas para preparar un pulpo a la gallega, ensaladas, aperitivos o lo que prefieras.

ENG. **This exceptional product is carefully selected with the best squids.** Filled with its own tentacles and cut into slides.

- *Formatos/Formats* -

2 piezas  Ref. 290873 Kg

3 piezas  Ref. 290872 Kg



## TINTA SEPIA · SQUID INK

ESP. Se utiliza en el universo gastronómico con mucha frecuencia, especialmente en Cocina mediterránea. **Nuestra rica tinta de calamar se mezcla popularmente con arroz blanco, obteniendo el llamado arroz negro y pasta, o bien, fideos negros.** También se utiliza con frecuencia como salsa para el calamar.

It is used in the gastronomic universe very often, especially in Mediterranean cuisine. **Our rich Squid Ink is popularly mixed with white rice, obtaining the so-called black rice and pasta, and the black noodles.** Using it with the Calamari delicacy is also highly praised.



### - *Formatos / Formats* -

Ref. 290113 Medida: 4 sobres Unidades caja: 60

**PATÉ DE MEJILLONES PICANTES · SPICY MUSSEL PATÉ**

ESP. Hemos concentrado los sabores del mar más intensos en la nueva línea de Patés Espinaler by Carles Bros, el pintor de la costa Brava comprometido con la conservación de la vida marina en nuestras costas.

ENG. We have concentrated the most intense flavors of the sea in the new line of Patés Espinaler by Carles Bros, the Costa Brava painter committed to the conservation of marine life on our coasts.



*- Formatos / Formats -*

Ref. 3022300 Medida: RR 90 Unidades caja: 25



---

**PATÉ DE PULPO AL AJILLO · GARLIC OCTOPUS PATÉ**

ESP. Hemos concentrado los sabores del mar más intensos en la nueva línea de Patés Espinaler by Carles Bros, el pintor de la costa Brava comprometido con la conservación de la vida marina en nuestras costas.

ENG. We have concentrated the most intense flavors of the sea in the new line of Patés Espinaler by Carles Bros, the Costa Brava painter committed to the conservation of marine life on our coasts.



*- Formatos / Formats -*

Ref. 3022297 Medida: RR 90 Unidades caja: 25

**PATÉ DE CABRACHO · SCORPION FISH PATÉ**

ESP. Hemos concentrado los sabores del mar más intensos en la nueva línea de Patés Espinaler by Carles Bros, el pintor de la costa Brava comprometido con la conservación de la vida marina en nuestras costas.

ENG. We have concentrated the most intense flavors of the sea in the new line of Patés Espinaler by Carles Bros, the Costa Brava painter committed to the conservation of marine life on our coasts.



- *Formatos / Formats* -

Ref. 3022298 Medida: RO 100 Unidades caja: 25

---

**PATÉ DE PULPO PICANTE · SPICY OCTOPUS PATÉ**

ESP. Hemos concentrado los sabores del mar más intensos en la nueva línea de Patés Espinaler by Carles Bros, el pintor de la costa Brava comprometido con la conservación de la vida marina en nuestras costas.

ENG. We have concentrated the most intense flavors of the sea in the new line of Patés Espinaler by Carles Bros, the Costa Brava painter committed to the conservation of marine life on our coasts.



- *Formatos / Formats* -

Ref. 3022299 / Medida: RR 90 Unidades caja: 25



- CONSERVAS -  
**VEGETALES**

---

- CANNED -  
**VEGETABLES AND LEGUMES**







CORAZONES DE ALCAHOFA  
ARTICHOKE HEARTS



ESPÁRRAGO · ASPARAGUS



PIMIENTO DEL PIQUILLO  
PIQUILLO PEPPER



PIMIENTO ASADO · ROASTED PEPPER



GUINDILLA VASCA  
BASQUE CHILI IN VINEGAR



GARBANZO · CHICKPEA



LENTEJA · LENTIL



JUDÍA DEL GANXET · GANXET BEAN

PIMIENTO DEL PIQUILLO · PIQUILLO PEPPER



ESP. El pimiento del piquillo, procedente de la huerta de Lodosa (Navarra), se asa con llama directa. Se pela uno a uno, artesanalmente, para que mantenga todas sus propiedades y su genuino sabor.

ENG. Piquillo pepper, from the orchard of Lodosa (Navarra), is roasted with direct flame. It is peeled manually, one by one, so it maintains all the properties and its genuine flavor.

– *Formatos / Formats* –

Ref. 253149 Medida: T 225 g Unidades caja: 12

Ref. 253021 Medida: T 225 g Unidades caja: 12

GUINDILLA VASCA · BASQUE CHILLI IN VINEGAR

ESP. Recolectada entre los meses de julio y octubre en la Comunidad Autónoma Vasca, la guindilla en vinagre es de alta calidad. El microclima de la región y las condiciones de la tierra dan como resultado a este producto único, muy apreciado por su sabor y su picante suave.

ENG. The basque chili is collected between July and October in the Basque Country (Spain). Unique and of high quality product, well-appreciated for its taste and its soft spicy.

– *Formatos / Formats* –

Ref. 287187 Medida: T 180 g Unidades caja: 15

Ref. 3022722 Medida: T 700 g Unidades caja: 5



PIMIENTO ASADO · ROASTED PEPPER

ESP. El pimiento se asa en la parrilla a fuego lento. Se pela a mano y se trocea cuidadosamente para conservar el producto en las mejores condiciones.

ENG. The pepper is roasted on the grill at simmer, and then it is peeled by hand and it is cut into bits with care.



- *Formatos/Formats* -

Ref 253262 Medida: T 230 g Unidades caja: 10

Ref 253264 Medida: T 850 g Unidades caja: 6

ESPÀRREC · ASPARAGUS

ESP. El espárrago proviene de la huerta navarra. Desde su recogida, se elabora con celeridad para que mantenga el sabor único que le caracteriza. Se selecciona con esmero y se le quita la piel para que tenga una textura suave y sin fibras.

ENG. Asparagus comes from the Navarre's orchard. Once it is collected, it is well-prepared with celerity in order to maintain its own taste. It is selected with care and its skin is removed to have a soft texture without fiber.



- *Formatos/Formats* -

6/9 piezas Ref. 232031 Medida: T 340 g Unidades caja: 12

5/6 piezas Ref. 232033 Medida: T 540 g Unidades caja: 12

Ref 232028 Medida: T 250 g Unidades caja: 12

CORAZONES DE ALCACHOFA · ARTICHOKE HEARTS

ESP. La alcachofa se recolecta entre los meses de febrero y mayo. Procede de la huerta murciana, marida muy bien con anchoas y ensalada.

ENG. The artichoke is picked up between February and May. It comes from the Murcia's land and it combines very well with anchovies and salad.



- Formatos / Formats -

- 12/14 piezas Ref: 288041 Medida: T 210 g Unidades caja: 12
- 16/20 piezas Ref: 288150 Medida: T 210 g Unidades caja: 12
- 25/30 piezas Ref: 288131 Medida: T 210 g Unidades caja: 12
- 30/40 piezas Ref: 288151 Medida: T 210 g Unidades caja: 12

LENTEJA · LENTIL



ESP. La lenteja beluga, conocida también como lenteja caviar, es la variedad de esta legumbre con el mayor nivel de proteína. De un color más oscuro que las habituales, es un acompañante de lujo para las ensaladas.

ENG. Beluga lentil, also known as caviar lentil, is the variety of this kind of vegetable with the highest protein level. On a darker color than this usual legume, it is a delicious combination for salads.

- Formatos / Formats -

- Ref: 288235 Medida: T 340 g Unidades caja: 12

## JUDÍA DEL GANXET · GANXET BEAN



ESP. La lenteja beluga, conocida también como lenteja caviar, es la variedad de esta legumbre con el mayor nivel de proteína. De un color más oscuro que las habituales, es un acompañante de lujo para las ensaladas.

ENG. Beluga lentil, also known as caviar lentil, is the variety of this kind of vegetable with the highest protein level. On a darker color than this usual legume, it is a delicious combination for salads.

- *Formats / Formats* -

Ref 288230z Medida: T 340 g Unidades caja: 12

---

## GARBANZO · CHICKPEA

ESP. El garbanzo se cultiva en terreno de seco y tierra rica, por ello su sabor es tan intenso. Un alimento que combina de forma excelente con ensaladas templadas.

ENG. Chickpea is cultivated in dry and rich lands, so that its flavor is so intense. It combines perfectly with warm salads.

- *Formats / Formats* -

Ref 288232 Medida: T 340 g Unidades caja: 12



FRESCOS

FRESH PRODUCTS



## BOQUERÓN · WHITEBAIT

ESP. El boquerón procede del Mediterráneo. Se filetea y se limpia de forma artesanal, para escoger así las mejores partes. Después de estar unas horas en sal y vinagre, se coloca manualmente en cada bandeja o bote de cristal y se marina con salsa verde. Las bandejas se envasan al vacío.

ENG. The whitebait comes from the Mediterranean Sea. It is filleted and cleaned manually, in order to choose the best parts. After being some hours in salt and vinegar, it is collocated one by one in each tray or glass jar and it is marinated with green sauce.



### - Formatos / Formats -

Ref 290051 Medida: 140 g Unidades caja: 12

Ref 290130 Medida: 80 g Unidades caja: 12

Ref 290038 Medida: 400 g Unidades caja: 8

## ANCHOA · ANCHOVY

ESP. Se captura en el Cantábrico durante los meses de abril y mayo. Se enlata y se prensa en salmuera. Madura en un período de 8 a 12 meses y se limpia a mano una a una.

ENG. The anchovy we select is captured in Cantabria during April and May. It is canned and pressed in brine. It matures for 8 to 12 months and is thoroughly cleaned one by one.

### - Formatos / Formats -

6 filetes/fillets Ref. 299086 Unidades caja: 12

10 filetes/fillets Ref. 299008 Unidades caja: 12

40 filetes/fillets Ref. 299006 Unidades caja: 6

10 filetes/fillets Ref. 299007 Unidades caja: 12

Ref. 214050 Medida: RR 50 Unidades caja: 50



## BOQUERÓN BANDERILLA · BANDERILLA “WHITEBAIT”

ESP. Un filete de boquerón enrollado en una aceituna rellena de anchoa y otro en una cebolleta tierna.

ENG. Anchovy fillet wrapped in an olive stuffed with anchovy and one in a tender chive.

- *Formatos / Formats* -

16 ud. Ref 290145 Medida: grande/big Unidades caja: 6

8 ud. Ref 287099 Medida: cristal/glass Unidades caja: 6



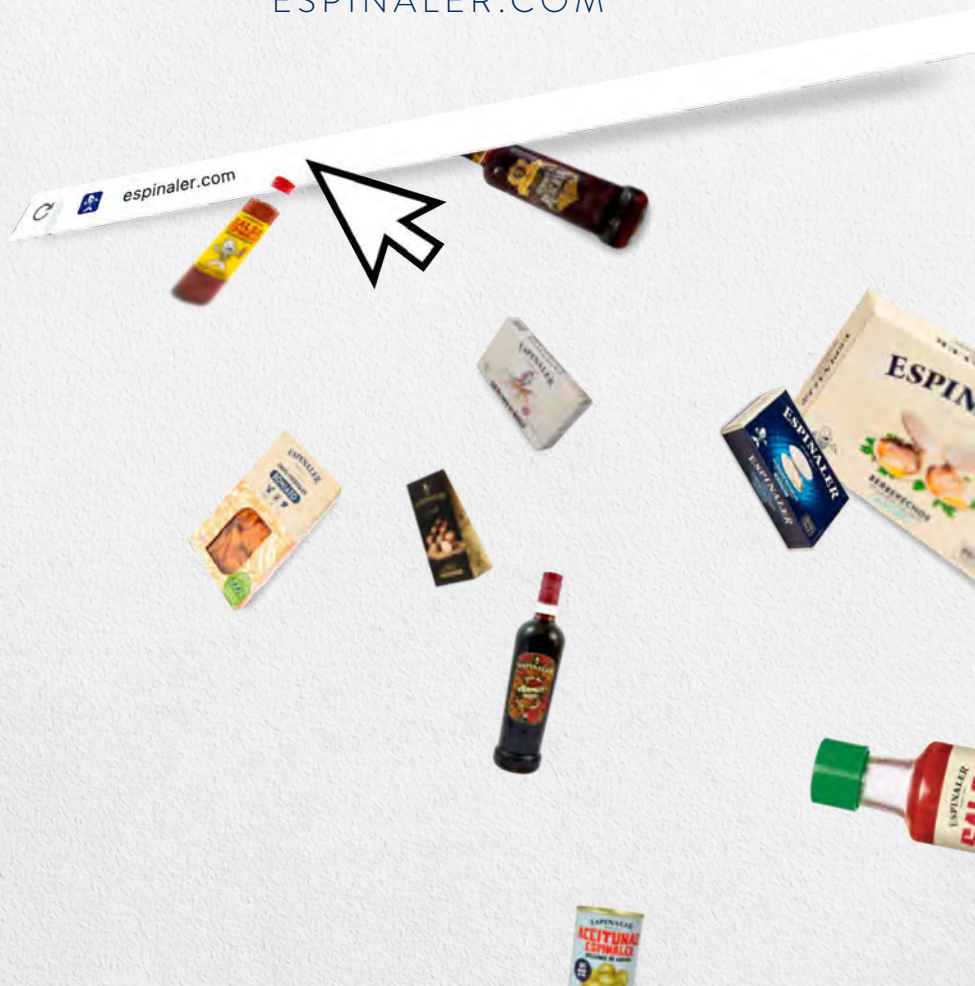


SI QUIERES SABER MÁS  
**VISITA NUESTRA WEB**

ESPINALER.COM

IF YOU WANT TO KNOW MORE  
**VISIT OUR WEB SITE**

ESPINALER.COM



**ACEITUNAS**

---

**OLIVES**



ACEITUNAS RELLENAS · ANCHOVY STUFFED OLIVE



ESP. La aceituna rellena de anchoa se elabora a partir de la variedad Manzanilla Fina. De categoría Extra, se deshuesa cuidadosamente y se rellena con una pasta de anchoa, permitiendo una combinación y un sabor excelentes.

ENG. Our anchovy stuffed olive is of an extra category and it is produced from the Manzanilla Fina variety. It hasn't got bone and it is filled with an anchovy paste. The result is an excellent combination of flavours.

- *Formatos / Formats* -

160/200 ud. Ref. 250400 Medida: 350 g Unidades caja: 15

160/200 ud. Ref. 250405 Medida: 1420 g Unidades caja: 6

Ref. 250059 Medida: 200 g Unidades caja: 15

Ref. 250065 Medida: 50 g x 3 Unidades caja: 8

ACEITUNAS RELLENAS BAJAS EN SAL · ANCHOVY STUFFED OLIVE LOW IN SALT

ESP. La aceituna rellena de anchoa baja en sal se elabora a partir de la variedad Manzanilla Fina. De categoría Extra, se deshuesa cuidadosamente y se rellena con una pasta de anchoa, permitiendo una combinación y un sabor excelentes.

ENG. Our low in salt anchovy stuffed olive is of an extra category and it is produced from the Manzanilla Fina variety. It hasn't got bone and it is filled with an anchovy paste. The result is an excellent combination of flavours.



- *Formatos / Formats* -

Ref. 3021108 Medida: 350 g Unidades caja: 15



## ACEITUNAS VARIAS · OLIVES

ESP. Aceitunas arbequinas, aceitunas negras de Aragón, aceitunas Manzanilla y aceitunas Gordal con guindilla.

ENG. Arbequina olives, black Aragon's Olive, Manzanilla olive, gordal olive with chilli.

### - Formatos / Formats -

Ref. 250365 Medida: T 390 g Unidades caja: 12

Ref. 250635 Medida: T 360 g Unidades caja: 12



## PATÉ DE ACEITUNAS · OLIVE PATE



ESP. Es una pasta de aceituna “empeltre” Aragón de color oscuro, con aceite de oliva virgen extra. La aceituna está madurada en sal y molida finamente. Y el paté de aceituna Arbequina, de un color claro, es perfecto para degustar en aperitivos.

ENG. It is a paste of Aragon's olive of “empeltre” variety. It is of dark color with olive oil “Virgen Extra”. The olive is matured in salt and finely molid. The paté of green olive is made of Arbequina olive.

### - Formatos / Formats -

Ref. 276260 Medida: T 105 g Unidades caja: 12

Ref. 276560 Medida: T 105 g Unidades caja: 12



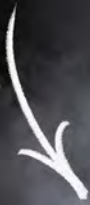


ESPINALER

— DESDE 1896 —

# CERVEZA DE TABERNA

*Premium  
lager*



*125 años de  
experiencia  
tras la barra  
en un botellín*





PATATAS

CHIPS

## PATATAS · CHIPS

ESP. Las patatas se recogen y se seleccionan rigurosamente en las altas tierras de Soria. Se someten a un proceso tradicional de pelado y corte; y se fríen utilizando aceite de oliva y con bajo contenido en sal.

ENG. Potatoes are collected and are firmly selected in Soria's fields (Spain). Later, they are subjected to a traditional process of peeling and cutting. Finally, they are fried using olive oil and with low salt.

### - *Formatos/Formats* -

Ref. 299220 Medida: 50 g Unidades caja: 25

Ref. 299221 Medida: 150 g Unidades caja: 10

Ref. 299019 Medida: 450 g Unidades caja: 4



---

## PATATAS BIO · BIO CHIPS

ESP. Procedente de tierras aradas y siguiendo las normas de la agricultura ecológica, **las patatas BIO Espinaler garantizan año tras año los más altos estándares medioambientales y cosechas de la más alta calidad.**

ENG. Coming from plowed lands and following the organic farming rules, **Espinaler BIO chips ensure the highest environmental standards and the highest quality harvests year after year.**

### - *Formatos/Formats* -

Ref. 299127 Medida: 100 g Unidades caja: 12



**PATATAS PAJA · STRAW CHIPS**

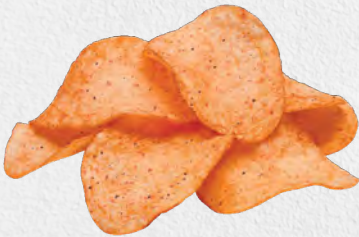
ESP. Las patatas paja se elaboran tras la selección cuidadosa de la materia prima y siguiendo exigentes estándares de calidad. Se envasan y se presentan en una bolsa de 80g. Las patatas paja Espinaler son ideales para maridar con carnes, pescados y huevos.

ENG. Straw potatoes are made after a careful selection of the raw material and following demanding quality standards. They are packaged and presented in an 80g bag. Espinaler straw potatoes are ideal to pair with meat, fish and eggs.

– *Formatos / Formats* –

Ref. 299108 Medida: 80 g Unidades caja: 25

---

**PATATAS SABOR SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE FLAVOURED CHIPS**

ESP. Las patatas con sabor a salsa Espinaler se elaboran con patatas delicadamente cultivadas y seleccionadas en el norte de la provincia de Soria, aceite de oliva 100% y muy poca sal. Espinaler ha conseguido combinar a la perfección la extraordinaria patata clásica Espinaler con el sabor de la mítica salsa de aperitivo Espinaler.

ENG. The Espinaler sauce-flavored potatoes are made with delicately grown and selected potatoes at an altitude of 1000 meters in the north of the province of Soria, 100% olive oil and very little salt. Espinaler has managed to perfectly combine the extraordinary Espinaler classic potato with the flavor of the legendary Espinaler aperitif sauce.

– *Formatos / Formats* –

Ref. 299109 Medida: 50 g Unidades caja: 25

Ref. 299113 Medida: 125 g Unidades caja: 11





## CHIPS VEGETALES · VEGETAL CHIPS

ESP. Las Chips vegetales apuesta por la cocina a fuego lento, con cariño, para sacar el sabor más auténtico para que reconozcas lo que estás degustando. Una manera sana y agradable de disfrutar la verdura. Trabajamos con materia prima de primera calidad y natural. Solo cocinando poco a poco, lenta y artesanalmente, conseguimos el crujiente y sabor más auténtico del mercado.



ENG. The Vegetable Chips bet on cooking over low heat, with love, to get the most authentic flavor so that you recognize what you are tasting. A healthy and pleasant way to enjoy vegetables. We work with top quality and natural raw materials. Only by cooking little by little, slowly and by hand, do we get the crunchiest and most authentic flavor on the market.



### - *Formatos / Formats* -

Surtido/Assortment: Ref. 3021105 Medida: 80 g Unidades caja: 12

Plátano/Banana: Ref. 3021279 Medida: 80 g Unidades caja: 12

Yuca/Yucca: Ref. 3021105 Medida: 80 g Unidades caja: 12

Boniato/Sweet potato: Ref. 3021106 Medida: 80 g Unidades caja: 12



-SALSA-  
**ESPINALER**

-SAUCE-  
**ESPINALER**

---

ESPINALER

---

## SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE



ESP. Es el condimento ideal para todo tipo de conservas, patatas y aceitunas. La fabricamos desde 1950 con la misma receta: una fórmula única, exclusiva y familiar, a base de vinagre, pimentón rojo y especias seleccionadas.

ENG. Elaborated with high quality ingredients. Made with vinegar-based, red paprika and spices. The best aperitif sauce in the world. We fabricate it since 1960.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 299140 Medida: 5 l. Unidades caja: 6

Ref. 299096 Medida: 2 l. Unidades caja: 10

Ref. 299110 Medida: 750 ml. Unidades caja: 6

Ref. 299120 Medida: 200 ml. Unidades caja: 12

Ref. 299077 Medida: 250 ml. Unidades caja: 12

Ref. 299100 Medida: 92 ml. Unidades caja: 48

Ref. 299017 Medida: 20 ml. Unidades caja: 144

---

## SALSA ESPINALER PICANTE · SPICY ESPINALER SAUCE



ESP. El sabor de la clásica salsa pero con un toque picante.

ENG. The taste of the classic sauce but with a spicy touch.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 299085 Medida: 92 ml. Unidades caja: 48



---

SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE



-OTRAS-  
**SALSAS**

---

-OTHER-  
**SAUCES**

SALSA BRAVA · BRAVA SAUCE

ESP. Ideal para acompañar patatas fritas. Deliciosa salsa brava con un intenso sabor picante, elaborada con alioli y especias. En el proceso de preparación se utilizan productos naturales, sin aditivos, colorantes, aromatizantes, ni conservantes. No contiene alérgenos.

ENG. Espinaler's brava sauce is perfect with fries. It is a delicious sauce with intense spicy flavor, made by a homemade recipe based on garlic and spices, with no additives, colours, flavorings, neither preservatives. It doesn't contain allergens.



- *Formatos / Formats* -

Ref. 280299 Medida: T 140 g Unidades caja: 12

Ref. 280069 Medida: T 1000 g Unidades caja: 6

SALSA ROMESCO · ROMESCO SAUCE

ESP. Ideal para acompañar verduras a la brasa y calçots. La salsa romesco se elabora siguiendo la receta tradicional, con aceite, cebolla, tomate, frutos secos y vinagre de vino blanco. En su elaboración se utilizan ingredientes naturales y no lleva colorantes, tampoco contiene gluten.

ENG. It is perfect to accompany grilled vegetables and a kind of onions called Calçots. The Romesco sauce is made by a traditional recipe based on oil, onion, tomatoes, nuts and white wine vinegar. 100% natural sauce.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 280139 Medida: T 140 g Unidades caja: 12



## ALIOLI · ALIOLI



ESP. Elaborada a base de aceite de oliva y ajo, esta salsa es ideal para acompañar carnes a la brasa, pescados y patatas. Está hecha con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes. No contiene alérgenos.

ENG. It is ideal to accompany grilled meats, fish and potatoes, elaborated with olive oil and garlic. It is made with natural ingredients, without preservatives neither additives. It doesn't contain allergens.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 280300 Medida: T 140 g Unidades caja: 12



# ESPINALER

~ DESDE 1896 ~

*Premium*

VISITA / VISIT  
**ESPINALER**

#### ESPINALER TRADICIONAL

Vilassar de Mar. Since 1896.  
Camí Ral nº 1 08340  
Vilassar de Mar (Barcelona)  
Spain

#### ESPINALER NAVE (HEADQUARTERS)

Vilassar de Mar. Since 2000  
Avda. Progrés nº47  
Pol. Ind. Els Garrofers 08340  
Vilassar de Mar (Barcelona)  
Spain





**VERMUTS Y CAVA**

**VERMOUTH & CAVA**



---

ESPINALER

---

## VERMUT ROJO · RED VERMOUTH



ESP. **Resultado de una receta única basada en vino blanco de alta calidad.** La delicada y elegante maceración con hierbas aromáticas, como la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina le da un buqué único. Vermut rojo rubí con tonalidades teja. Dulce, brillante y con un aroma intenso y fresco a orégano, menta y caramelo.

ENG. **Result of an unique recipe based on high quality white wine.** Delicate and elegant maceration, made with aromatic herbs as sagebrush vulgaris, the Dittany of Crete and Kina gives it an unique bouquet. Red ruby vermouth with terracotta tints. Sweet and brilliant. It has an intense and fresh scent of oregano, mint and caramel.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 122211 Medida: 10 cl. Unidades caja: 24

Ref. 112205 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

Ref. 112210 Medida: 2 l. Unidades caja: 6

Ref. 112208 Medida: 5 l. Unidades caja: 4

---

## VERMUT BLANCO · WHITE VERMOUTH



ESP. **Elaborado con una receta única a base de vino blanco seco de alta calidad.** La cuidadosa selección de hierbas aromáticas, de entre las que destacan la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina, le aporta un buqué único. Es de un color amarillo pálido con matices de esmeralda, brillante y con aroma y sabor intensos y frescos, con notas de azafrán, menta y vainilla.

ENG. **Elaborated with an unique recipe based on a high quality dry white wine.** The careful selection of aromatic herbs, as the Artemisia Vulgaris, Dictamo de Creta and Kina, gives to the vermouth an unique bouquet. The Espinaler white vermouth is pale yellow with brilliant emerald shades. Both its aroma and its taste are fresh and intense.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 122211 Medida: 10 cl. Unidades caja: 24

Ref. 112205 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

Ref. 112210 Medida: 2 l. Unidades caja: 6

Ref. 112208 Medida: 5 l. Unidades caja: 4

---

VERMUTS Y CAVA · VERMOUTH & CAVA

## VERMUT RESERVA · VERMOUTH RESERVA



ESP. Elaborado con una receta única a base de vino blanco de alta calidad, macerado con más de 50 hierbas aromáticas que le dan un buqué único. Entre las hierbas aromáticas, destacan la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina. De color marrón caoba con reflejos ambarino, nítido y brillante. Tiene toques de madera, tostados y de especias y reposa durante 6 meses en barricas.

ENG. The Espinaler Vermouth is made with a unique high quality white wine macerated base with over 50 herbs that give the vermouth a unique bouquet recipe. The Espinaler Reserva vermouth, besides herbs has, Artemisia vulgaris including the Dittany of Crete and Kina. Its color is mahogany brown amber, clear and bright.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 112075 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

---

## VERMUT VINTAGE



ESP. Es una pieza de coleccionista de edición limitada. En 2014 se presentó la primera edición y en marzo de 2015, con motivo del cambio de imagen corporativa, se lanzó el segundo modelo con una serigrafía del nuevo logotipo. En 2016 han sido tres las ediciones conmemorativas del 120 aniversario.

ENG. The Espinaler Vermouth is made with a unique high quality white wine macerated base with over 50 herbs that give the vermouth a unique bouquet recipe. The Espinaler Reserva vermouth, besides herbs has, Artemisia vulgaris including the Dittany of Crete and Kina. Its color is mahogany brown amber, clear and bright.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 112051 Medida: 50 cl. Unidades caja: 6

Ref. 112103 Medida: 1l. Unidades caja: 6

---

ESPINALER

---

## MOSCATEL · MUSCATEL



ESP. Elaborado de manera tradicional con mosto de uva muscatel de gran calidad. Apropiado para tomar acompañando los postres.

ENG. Made in a traditional way with high quality muscatel grape must. Appropriate to drink with desserts.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 180050 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

---

## VINO RANCIO



ESP. Vino de crianza envejecido durante años, en barrica de roble. Ideal para acompañar frutos secos, pastelería y para la elaboración de guisos.

ENG. Aging wine aged for years, in oak barrels. Ideal to accompany nuts, pastries and for the preparation of stews.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 180085 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

---

VERMUTS Y CAVA · VERMOUTH & CAVA

## JUANITA CALAMIDAD



ESP. Después de cabalgar durante meses, nuestra Juanita Calamidad ya es una realidad! con D.O Rueda, la tierra del Verdejo, nuestra Juanita está dispuesta a asombrar a todo aquel que se resista.

Rueda, denominación de origen referente de los vinos blancos de calidad, nace Juanita Calamidad, un verdejo fresco, afrutado y con notas florales cítricas muy agradables.

ENG. After riding for months, our Juanita Calamidad is now a reality! With D.O Rueda, the land of Verdejo, our Juanita is ready to amaze anyone who resists.

Rueda, a reference designation of origin for quality white wines, Juanita Calamidad was born, a fresh, fruity Verdejo with very pleasant citrus floral notes.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 3021804 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

---

## CAVA



ESP. Elaborado con el coupage tradicional de Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Este cava permanece un mínimo de 18 meses de crianza. Es brillante, de color amarillo pálido, y aporta un aroma elegante, en perfecto equilibrio con las notas afrutadas. De sabor muy suave, permite apreciar toques a fruta blanca y un carbónico bien integrado con una acidez equilibrada.

ENG. Elaborated with the traditional coupage from Macabeo, Xarel·lo and Parellada varieties. This cava remains at least 18 months of aging. Brilliant, delicate and very soft. It has an elegant arome, which is balanced with the elegant fruity touches. A white fruit arome is appreciated.

- *Formatos / Formats* -

Ref. 144433 Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

## CAVA MIQUEL BRUT



ESP. Elaborado con el coupage tradicional de Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Este cava permanece de 9 a 12 meses de crianza. Es brillante, de color amarillo pálido, y aporta un aroma elegante, en perfecto equilibrio con las notas afrutadas. De sabor muy suave, permite apreciar toques a fruta blanca y un carbónico bien integrado con una acidez equilibrada.

ENG. Made with the traditional blend of Macabeo, Xarello and Parellada. This cava remains from 9 to 12 months of aging. It is bright, pale yellow in color, and provides an elegant aroma, in perfect balance with the fruity notes. With a very mild flavor, it allows you to appreciate hints of white fruit and a well-integrated carbonic with a balanced acidity.

– *Formatos / Formats* –

Ref. 144025 / Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

---

## CAVA MIQUEL BRUT NATURE



ESP. Elaborado con el coupage tradicional de Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Este cava permanece de 9 a 12 meses de crianza. Es brillante, de color amarillo pálido, y aporta un aroma elegante, en perfecto equilibrio con las notas afrutadas. De sabor muy suave, permite apreciar toques a fruta blanca y un carbónico bien integrado con una acidez equilibrada.

ENG. Made with the traditional blend of Macabeo, Xarello and Parellada. This cava remains from 9 to 12 months of aging. It is bright, pale yellow in color, and provides an elegant aroma, in perfect balance with the fruity notes. With a very mild flavor, it allows you to appreciate hints of white fruit and a well-integrated carbonic with a balanced acidity.

– *Formatos / Formats* –

Ref. 144026 / Medida: 75 cl. Unidades caja: 6

# ESPINALER PREMIUM



ESP

ESPINALER  
PREMIUM

ESPINALER  
Premium  
BERRECHOS  
LAS GALLEGAS

---

ESPINALER

---

Nuestra línea de producto premium reúne una selección del mejor marisco proveniente de las Costas Gallegas. Cada producto es seleccionado personalmente por la familia Tapias, ofreciendo así la selección de las mejores partidas de marisco.



Our premium product line brings together a selection of the best seafood from the Galician Coasts. Each product is personally selected by the Tapias family, thus offering the selection of the best seafood items.

*#Espinalerexperience*

---

PREMIUM

ESPINALER

## BERBERECHO · COCKLE



ESP. El berberecho se selecciona en cada campaña y se procesa en el menor tiempo posible para conservar sus propiedades: se cuece, se selecciona por tamaño y se enlata.

ENG. The cockle is selected in each season and processed in the shortest possible time to preserve its properties: it is cooked, selected by size and canned.

### -Formatos/Formats-

**30/40** piezas Ref: 226107 Medida: OL 120 Unidades/caja: 24

## ALMEJA BLANCA · WHITE CLAM



ESP. La almeja blanca procedente de las rias gallegas es la reina de las almejas por su sabor y textura. Se marisnea durante los meses de octubre, noviembre y diciembre. Las de mejor calidad son las de Santa Eugenia de Ribeira.

ENG. The white clam from the Galician estuaries is the queen of clams for its flavor and texture. It is shellfish during the months of October, November and December. The best quality are those of Santa Eugenia de Ribeira.

### -Formatos/Formats-

**18/20** piezas Ref: 202301 Medida: OL 120 Unidades/caja: 24

**14/16** piezas Ref: 202297 Medida: OL 120 Unidades/caja: 24

**12/14** piezas Ref: 202075 Medida: OL 120 Unidades/caja: 24

**10/12** piezas Ref: 202300 Medida: OL 120 Unidades/caja: 24

**40** piezas Ref: 202074 Medida: RO 280 Unidades/caja: 10

**30** piezas Ref: 202559 Medida: RO 280 Unidades/caja: 10

PREMIUM



ESPINALER

## MEJILLON · MUSSEL



ESP. El mejillón procede de las mejores bateas de la Ría de Arousa, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen. Posteriormente se le añade escabeche hecho a base de vinagre, pimentón y especias seleccionadas.

ENG. The mussel from the best rafts in the Ría de Arousa is collected and fried in virgin olive oil. Later, pickle made from vinegar, paprika and selected spices is added.

### -Formatos / Formats-

**12/16** piezas Ref. 241165 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

**6/8** piezas Ref. 241375 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

**4/6** piezas Ref. 241374 Medida: RR 125 Unidades caja: 24



## CHIPIRON · BABY SQUID



ESP. El chipirón está relleno con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. Se limpia a mano uno a uno y se le añade aceite de oliva. Un bocado tierno y delicioso que sorprende por su sabor y su textura.

ENG. The squid is stuffed with its own tentacles through a delicate and artisanal production process. It is cleaned by hand one by one and olive oil is added. A tender and delicious snack that surprises with its flavor and texture.

### -Formatos / Formats-

**10/12** piezas Ref. 229300 Medida: OL 120 Unidades caja: 24



PREMIUM

## ESPINALER

### BONITO · WHITE TUNA



ESP. El bonito se elabora con pescado capturado en los meses de verano, cuando se acercan en grandes grupos al Cantábrico. Se caracteriza por su blanca y tierna carne y jugosa textura. El producto 100% natural se cuece y se le añade aceite de oliva y sal, o salsa escabeche.

ENG. White tuna is made with fish caught in the summer months, when large groups come to the Cantabrian Sea. It is characterized by its white and tender meat and juicy texture. The 100% natural product is cooked and olive oil and salt are added, or pickled sauce.

#### -Formatos / Formats-

Ref. 220533 Medida: OL 120 (120 g.) Unidades caja: 24

Ref. 220538 Medida: RO 280 (280 g.) Unidades caja: 10

### NAVAJA · RAZOR CLAMS



ESP. La navaja se marisquea en aguas puras, en su momento óptimo, para conservar así todas sus propiedades. Es un producto muy apreciado por su calidad y textura.

ENG. The razor clam is shellfish in pure waters, at its optimum moment, to preserve all its properties. It is a product highly appreciated for its quality and texture.

#### -Formatos / Formats-

**3/5** piezas Ref. 244023 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

**5/7** piezas Ref. 244015 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

ESPINALER

## ZAMBURIÑA · SCALLOPS



ESP. Las zamburiñas, aunque poseen una gran similitud con la vieira, son de otra especie y de menor tamaño. Las zamburiñas al Natural Espinaler se seleccionan por su tamaño y se cuecen, se desconchan y evisceran manualmente.

ENG. The scallops, although they have a great similarity to the scallop, are of another species and smaller in size. Scallops al Natural Espinaler are selected for their size and are cooked, shucked and gutted manually.

### -Formatos / Formats-

Ref. 287100 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

Natural

Ref. 287177 Medida: RR 125 Unidades caja: 24



## SARDINILLA · SARDINE



ESP. La sardinilla se pesca en diferentes épocas del año, siendo las del mes de septiembre, las de mejor calidad. Se les da un punto de cocción al vapor y se introducen a mano cuidadosamente en la lata. Allí se impregnan del suave sabor y aroma del aceite de oliva. Con el paso del tiempo, las sardinillas se vuelven todavía más sabrosas.

ENG. The sardine is fished at different times of the year, being those of the month of September, the best quality. They are steamed and carefully hand-placed into the can. There they are impregnated with the mild flavor and aroma of olive oil. Over time, the sardines get even tastier.

### -Formatos / Formats-

3/5 piezas Ref. 262223 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

8/10 piezas Ref. 262212 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

20/25 piezas Ref. 262177 Medida: RR 125 Unidades caja: 24

30/40 piezas Ref. 262011 Medida: RR 125 Unidades caja: 24



PREMIUM

---

ESPINALER

## PECADOS DE CHOCOLATE · CHOCOLATE SINS



ESP. Irresistible combinación de Almendra Marcona bañada con chocolate blanco y praliné de avellana con espolvoreado de cacao en polvo.

ENG. Irresistible combination of Marcona Almonds bathed in white chocolate and hazelnut praline with a dusting of cocoa powder.

*-Formatos / Formats-*

Ref. 299114. Medida: 90 g. Unidades/ caja: 12

---

## ALMENDRA MARCONA · MARCONA ALMOND



ESP. La almendra marcona con trufa negra es un snack gourmet, elaborado con almendra premium de primera calidad, aceite de oliva Virgen Extra y trufa de verano deshidratada. Es ideal para acompañar a los aperitivos más sofisticados.

ENG. The marcona almond with truffle is a gourmet snack, elaborated with premium quality almond, extra virgin olive oil and dehydrated summer truffle. It is ideal to accompany the most sophisticated snacks.

*-Formatos / Formats-*

Ref. 283362 Medida: T 140 g. Unidades/ caja: 24

Ref. 283512 Medida: T 50 g. Unidades/ caja: 42

---

PREMIUM



ESPINALER

— DESDE 1896 —

3 VERMUTS  
*diferentes*  
LA MISMA  
*Esencia*



*Vermut Blanco*

*Vermut negro*

*Vermut Reserva*

A fisherman wearing a dark blue long-sleeved shirt and yellow rubber boots is working on a wooden deck. He is holding a large, dark fish. The deck is covered with many other large fish. The background shows the side of a boat with a white and blue stripe. The scene is outdoors, and there are some white specks, possibly snow or rain, falling around the fisherman.

ORIGEN  
DE NUESTROS  
PRODUCTOS

ORIGIN  
OF OUR  
PRODUCTS

ESP. La familia Tapias controla desde el lugar de origen de cada conserva todo el proceso del producto desde que es pescado o recolectado, hasta que se elabora y se enlata. El producto acabado es enviado al centro logístico de la empresa en Vilassar de Mar (Barcelona) desde donde se distribuye al mayor (nacional e internacional) y al por menor, en las tres tiendas propias de la marca.



ENG. The Tapias family, Espinaler's owners, monitors the whole value chain of each product. This process starts at the place of origin where canned food are fished or collected and it continues until they are cooked and packed into the can. The final product is sent to the Espinaler's headquarters, in Vilassar de Mar (Barcelona), from where Espinaler sells to the wholesale trade to national and international market. Espinaler also serves and sells the products in their three own shops.



**ESPINALER**  
— DESDE 1896 —



## ESPINALER

Avda. Progrés, 47  
Polígono Industrial Els Garrofers  
08340 Vilassar de Mar  
Barcelona (Spain)  
+34 937 502 521

[espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)  
[export@espinaler.com](mailto:export@espinaler.com)

[@vermutespinaler](https://www.instagram.com/vermutespinaler)

