

La Conservera, la barra de tapas con latas

www.expansion.com/ 24 septiembre 2015

Hace poco más de dos años, Frinsa, empresa con sede en Ribeira (A Coruña), ideó un formato de negocio que implicaba llevar su producto estrella, la conserva, a pie de calle. Abierta en el barrio de Salamanca, arrancaba La Conservera, una tienda con su colección completa de latas top, con un añadido: su espacio del piso inferior permitía organizar degustaciones de productos del mar enlatados.

Como evolución de aquel concepto, abrió el pasado julio La Conservera Delistore & Tapas. Situado en la madrileña calle Mayor, este nuevo espacio es una barra para comer a base de conservas o tapas elaboradas con los productos Frinsa, mientras mantiene la vocación de tienda. Una de sus paredes materializa una auténtica librería de latas, con la colección completa de la empresa gallega.

Esta barra se apoya en una lista de 25 tapas, que suman la opción de pedir cualquier conserva para degustar directamente con recetas preparadas a partir de estos productos del mar. La oferta está estructurada en nueve apartados, correspondientes a nueve productos de Frinsa: berberechos, mejillones, almejas, ventresca de bonito, sardinillas, navajas, zamburiñas, bonito del Norte y pulpo.