

Conservas Serrats está preparada para recibir las primeras anchoas del año

www.noticiasdeempresa.com / 3 marzo 2015

El 2 de marzo se inició oficialmente la campaña de la anchoa en el Golfo de Bizkaia. Campaña que arranca con muy buenas previsiones, ya que la especie está recuperada y se podrán pescar hasta 22.500 toneladas.

La Anchoa del Cantábrico es, junto con el Bonito del Norte, uno de los productos estrella de Conservas Serrats, por lo que esta es una de las campañas más importantes para la conservera artesanal afincada en Bermeo desde 1890.

El proceso artesanal de elaboración de las conservas de Anchoa del Cantábrico comienza en la lonja de Bermeo, donde Conservas Serrats selecciona los mejores ejemplares de la "Engraulis Encrasicholus".

Ya en la fábrica, se inicia el proceso de salazón: tras quitarles tripa y cabeza, las anchoas se colocan en barricas entre capas de sal. Después, se cierran las barricas y se prensan.

Las anchoas reposan en las barricas entre 5 y 6 meses hasta alcanzar las propiedades y características óptimas. Pasado este tiempo, se lavan y secan las anchoas para eliminar cualquier resto de sal.

A continuación, se abren las anchoas una a una y a mano, para quitarles las espinas, cola y restos de piel. De cada anchoa, salen dos filetes, perfectamente limpios, que se introducen, también a mano, en latas o frascos de conserva. Por último, se añade el aceite de oliva y se procede a su cierre y estuchado.

Hay que destacar que la conserva de filetes de anchoa de Serrats es una "semiconserva", es decir, no ha estado sometida al proceso de esterilización por lo que debe conservarse en frío entre 5º y 8º centígrados, para evitar una maduración temprana.

Valor nutricional de las Anchoas del Cantábrico:

Las Anchoas del Cantábrico son ricas en proteínas de gran valor biológico y grasas poliinsaturadas. Su carne apenas contiene hidratos de carbono y almacena hierro, sodio, potasio, fósforo, calcio y vitamina A y B.

Además de disminuir las grasas de la sangre, principalmente el colesterol, las Anchoas del Cantábrico evitan la agregación de plaquetas a las paredes de los vasos sanguíneos, por lo que tienen un papel destacado en la prevención de enfermedades cardiovasculares.