

BOQUERONES SOLEVANTE



WWW.BOQUERONESSOLEVANTE.ES



“En España todo el mundo ha probado los boquerones en vinagre alguna vez, pero cuando el boquerón es realmente bueno, el sabor que recuerdas no es el del vinagre, es el del pescado.”

**José Aurelio.
Nuestro padre.**



Boquerones Solevante: tradición y pasión por el mar

Boquerones Solevante nace de una familia vinculada desde hace tres generaciones a la elaboración y distribución de productos del mar. Nuestro abuelo fue quien inició este camino con su puesto en el Mercado de Elda, siendo pionero en nuestra zona en la importación del bacalao inglés. Sembrando los valores de esfuerzo, cercanía y respeto por el producto que siguen definiéndonos hoy.

Nuestro padre continuó su legado, profundizando en el oficio y transmitiéndonos su conocimiento y pasión. Actualmente, somos tres hermanas las que creamos y lideramos la empresa, elaborando nuestros boquerones en vinagre con tradición, dedicación y el auténtico sabor del mar en cada bocado.



“EL BACALAO”

Nuestro abuelo Armando Payá en su puesto del Mercado de Elda.



Artesanas del Mar

María, Ana y Rocío Payá Úbeda somos las tres hermanas que lideramos Boquerones Solevante, trabajando codo con codo con nuestro equipo cada día. Creemos que la excelencia se consigue conociendo el producto en profundidad, cuidando cada detalle en su elaboración y manteniendo siempre una relación cercana y honesta con nuestros clientes.



El equipo Solevante

Actualmente contamos con un equipo de 11 personas que forman parte esencial de Boquerones Solevante. Apostamos por el empleo local, la formación continua y el trabajo artesanal como base de nuestra calidad. Cada día, nuestras compañeras aportan dedicación, experiencia y cuidado en cada proceso, haciendo posible que nuestro producto mantenga el nivel de excelencia que nos define.

Nuestros productos:

Somos una empresa especializada en la elaboración de semiconservas de pescado, donde tradición y calidad van de la mano. Elaboramos boquerón en vinagre, capellà torrat, gildas y arenque marinado, siguiendo procesos artesanales que respetan el sabor la presentación y la textura de cada producto.

Trabajamos con un enfoque flexible, adaptándonos a las necesidades de cada cliente mediante distintos formatos, tanto para distribución como para retail. Comercializamos bajo nuestra propia marca y ofrecemos también la posibilidad de fabricación con marca del cliente.

Apostamos por el cierre hermético de nuestras tarrinas, ya que garantizan una mejor conservación del producto una vez abierto, además de facilitar su almacenamiento y mantenimiento en el envase original. Calidad, tradición y versatilidad son la base de nuestro compromiso.



Boquerón en vinagre

Nuestro boquerón en vinagre es un producto de alta calidad elaborado en España con boquerón del Mar Cantábrico, cuidadosamente seleccionado.

Seguimos un proceso artesanal de elaboración, con nuestra receta familiar, para lograr una textura carnosa y firme.

Es un boquerón apetecible a la vista, brillante y bien presentado, que destaca por su sabor auténtico a pescado, equilibrado con el punto justo de vinagre.

Ofrecemos una excelente relación calidad-precio, manteniendo estándares exigentes con precios competitivos.

A continuación, presentamos los diferentes formatos disponibles para adaptarnos a cada necesidad.



FORMATO GRANDE

2,5 KG

Cubo de 2 kg escurridos, ideal para venta a granel y canal profesional. Si necesitas mayor capacidad, consulta nuestras opciones en formatos más grandes.

FORMATOS MEDIANOS

400-600-800 G

Tarrinas de 280 g, 500 g y 650 g escurridos, ideales para hostelería y retail. Formatos prácticos y versátiles, con una presentación cuidada y óptima conservación.

FORMATO PEQUEÑO

150 G

Tarrina de 100 g escurridos, el formato ideal para retail. Práctica y atractiva, perfecta para el lineal y para el consumo individual. Conserva calidad y frescura.



NUESTRAS GILDAS

LA VASCA

Un trozo de anchoa, otro de boquerón, dos aceitunas rellenas de pimiento rojo, pepinillo y piparra dulce al perfume de ajo.

LA CLÁSICA

Gilda de anchoa, piparra dulce al perfume de ajo y aceitunas rellena de anchoa.

EL PINTXO

Dos trozos de boquerón, dos aceitunas rellenas de pimiento rojo, pepinillo y piparra dulce al perfume de ajo.



FORMATO GRANDE

23-25 UNIDADES



FORMATO MEDIANO

10/12 UNIDADES



FORMATO PEQUEÑO

6 UNIDADES





FORMATO HORECA

800 G

500 g escurridos: formato ideal para hostelería y restauración, pensado para un uso práctico en cocina y una buena conservación del producto.



FORMATO RETAIL

100 G

75 g escurridos: formato pequeño, perfecto para consumo individual, tapas o para disfrutar cómodamente en el hogar.



Capellà Torrat

El Capellà Torrat es uno de los sabores más auténticos de la provincia de Alicante. Elaborado a partir de bacaladilla que se sala y se seca cuidadosamente, respetando la tradición mediterránea, adquiere una textura y un sabor inconfundibles.

Nosotras lo asamos al fuego para potenciar su aroma, lo desmigamos con esmero y lo conservamos en una equilibrada mezcla de aceite de oliva y girasol, dejándolo listo para servir.

En Alicante es habitual disfrutarlo en ensaladas de tomate con aceitunas, aunque su versatilidad lo convierte en un aliado perfecto para tostas, empanadillas, cocas o como toque especial en platos creativos. Un producto sencillo, intenso y profundamente nuestro.



ARENQUE MARINADO

El arenque marinado se elabora siguiendo nuestra receta especial, que realza el sabor y la textura de este pescado tan apreciado. Tras su preparación, se especia cuidadosamente y se deja reposar en salmuera durante 24 horas, permitiendo que los aromas se integren y se consiga un equilibrio perfecto.

Una vez marinado, se presenta en aceite de girasol, listo para disfrutar. Ofrecemos diferentes formatos adaptados a las necesidades de nuestros clientes, facilitando su uso tanto en hostelería como en el hogar.

FORMATO GRANDE

2,5 KG

Cubo de 2 kg escurridos, ideal para venta a granel y canal profesional.

Elaborado con filetes de arenque de gran tamaño, carnosos y de excelente presencia.

OTROS FORMATOS

800 - 600 G

Tarrinas de 650 g y 500 g escurridos, pensadas para hostelería y retail.

Formatos prácticos que mantienen la calidad del producto y realzan la presentación de sus filetes grandes y apetecibles.



Contacta con nosotras

www.boqueronessolevante.es

Comercial

comercial@boqueronessolevante.es

Info

info@boqueronessolevante.es

Tlf.

+34 865 800 955