


#01



Manual de  
Consumo de  
**PRODUCTOS  
DE LA PESCA  
EN CONSERVA**





**Edita:** JUNTA DE ANDALUCÍA  
Consejería de Agricultura y Pesca

**Dirección:** Catalina Ruíz Perea (Jefa del Servicio de  
Comercialización y Transformación Pesquera y  
Acuícola, Dirección General de Pesca y Acuicultura)

**Autores:** Instituto de la Pesca  
Joaquina Rebollo Ridaura  
Catalina Ruíz Perea

**Fotografía:** Caymasa EL SENDERO

**Diseño y Maquetación:** Caymasa EL SENDERO

**Imprime:** Artes Gráficas SERVIGRAF, S.L.

**Depósito Legal:** SE-4520-2009

**I.S.B.N.:** 84-95083-41-8

**Fecha de edición:** Septiembre de 2009

Manual de  
Consumo de  
**PRODUCTOS  
DE LA PESCA  
EN CONSERVA**





01

# ÍNDICE



<b>Presentación</b> .....	06
<b>Introducción</b> .....	08
<b>Elaboración artesanal de una conserva</b> .....	10
Breve descripción del proceso	
<b>La conserva de pescado como alimento</b> .....	12
Aspectos nutricionales más relevantes	
<b>Productos de la pesca en conserva</b>	
Presentación de las distintas conservas agrupadas según la especie de procedencia	
<b>Melva de Andalucía</b> .....	14
<b>Caballa de Andalucía</b> .....	15
<b>Sardina</b> .....	16
<b>Atún de almadraba</b> .....	17
<b>Atún</b> .....	18
<b>Pulpo</b> .....	19
<b>Recetario</b> .....	20
<b>Directorio de empresas</b> .....	31



## PRESENTACIÓN

La publicación que tiene en sus manos forma parte de una pequeña serie de manuales de consumo de productos pesqueros de nuestro litoral, algunos transformados, otros no, por los que se está apostando fuertemente para mejorar su producción e incrementar la calidad final que ofrecen a los consumidores.

Desde esta Consejería de Agricultura y Pesca se están realizando actuaciones de promoción y divulgación de productos como las Conservas de Melva y Caballa de Andalucía, la Mojama del Sur y la Dorada de Crianza del Sur, todos estos amparados por la marca "Calidad Certificada".

Estas acciones promocionales son muy diversas, siendo las fundamentales: la asistencia a Ferias Alimentarias nacionales e internacionales, la puesta en marcha de campañas publicitarias a través de medios de comunicación convencionales y otros soportes más novedosos; así como el desarrollo de actuaciones de sensibilización.

Como complemento a estas actuaciones de mayor envergadura se ha diseñado este manual, cuya vocación es ensalzar el valor de las conservas de caballa y melva elaboradas siguiendo los procedimientos artesanales utilizados tradicionalmente en Andalucía. Para finalizar es destacable señalar que estos productos poseen la distinción europea IGP (Indicación Geográfica Protegida), que representa un importante marchamo de calidad y reputación a nivel internacional.

Consejería de Agricultura y Pesca

02





03

Desde tiempos inmemoriales Andalucía ha mantenido una estrecha vinculación económica y cultural con el mar. La milenaria explotación de sus recursos pesqueros es una realidad avalada por numerosos testimonios arqueológicos e históricos, de forma que la producción de sus factorías era conocida y apreciada desde la antigüedad.

Ya en la época fenicia y, sobre todo, durante la dominación romana, la tradición de transformación y exportación pesquera alcanza su máximo apogeo. Carteia (Algeciras), Baelo Claudia (Bolonia), Baessipo (Barbate), Mergoblun (Conil), Sexi (Almuñecar), Torrox, Malaka, Abdera (Adra).... A lo largo de todo el litoral andaluz, se establecieron una serie de emporios punteando el trayecto que recorrían los bancos de peces y aprovechando la proximidad de zonas salineras para obtener el conservante necesario para su elaboración. De esta forma, Andalucía se convirtió en la principal productora y exportadora de salazones de pescado, tal y como se refleja en numerosos textos de autores grecorromanos.



# INTRODUCCIÓN



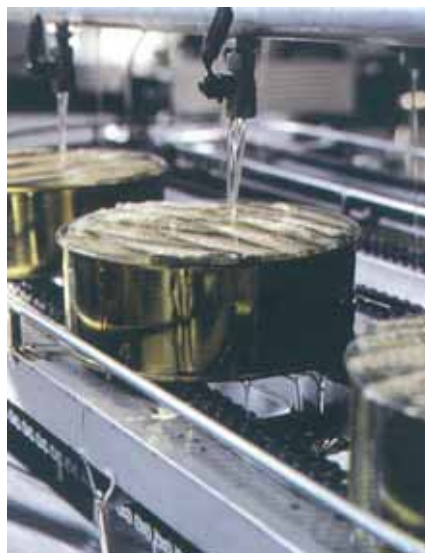
En esa época las piezas más valoradas por la excelencia de su carne y su gran aprovechamiento eran sin duda, las caballas, melvas, atunes y sardinas, con las que se elaboraban toda suerte de salsas y salazones, como el famoso “garum”, el “alex” o la apreciada “salsamenta”.

Durante toda la Edad Media y la Edad Moderna continuó desarrollándose esta tradición de las pesquerías. Sin embargo, el verdadero despegue a nivel industrial llega en el siglo XIX, de la mano de innovaciones como el envase de hojalata de Durand o el método de esterilización de Pasteur. Es entonces cuando se inicia en Andalucía un proceso artesanal de producción a gran escala que culminará con el establecimiento de modernas fábricas de conservas.

Gracias al carácter eminentemente artesanal de esta actividad que garantiza un mayor número de puestos de trabajo y a su incidencia en el empleo fe-

menino, la industria conservera se ha convertido en motor de la economía de algunas poblaciones costeras y en eje vertebrador de su tejido socioeconómico.

De este modo, a lo largo de los siglos Andalucía ha logrado mantener la tradición y la calidad de una forma de elaborar sus productos pesqueros que forma ya parte de su realidad económica y de su acervo cultural.





## ELABORACIÓN ARTESANAL DE UNA CONSERVA

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

La elaboración de una conserva artesanal empieza con la selección de la materia prima. Las fases para la fabricación son:  **acondicionamiento de la materia prima, cocción, pelado del pescado, envasado y esterilización.**

>> El  **acondicionamiento** de la materia prima incluye la evisceración y retirada de las partes que no se van a utilizar, así como su lavado con agua potable, el cual facilita el desangrado.

>> La  **cocción** del producto se realiza inmerso en agua con sal.

>> El  **pelado** es la fase más importante y diferencial en la elaboración de una conserva artesanal, dado que se realiza de forma manual, sin intervención de productos químicos, permitiendo que el pescado mantenga sus características naturales.

>> El envase tradicionalmente utilizado es la hojalata, aunque en los últimos tiempos es-

tán proliferando los envases de vidrio. La introducción del producto en el envase se denomina  **estiba** y se realiza de forma manual para conferirle una mejor presentación.

>> El  **cierre** se lleva a cabo inmediatamente tras el estibado para evitar la oxidación del pescado. Este cierre es hermético y está sometido a estrictos controles, dada su importancia para la posterior esterilización.

>> Finalmente se procede a la  **esterilización** de los envases para garantizar la calidad sanitaria del alimento y su conservación durante un largo periodo de tiempo.



# 04



*Materia prima  
(Caballa del Sur)*



*Descabezado  
y eviscerado*



*Cocción*



*Pelado manual*



*Estiba*



*Esterilización*



05

**\*** *La carne del pescado en conserva, en comparación con la carne de animales terrestres, resulta más tierna, y de fácil digestión.*

# LA CONSERVA DE PESCADO COMO ALIMENTO

ASPECTOS NUTRICIONALES MÁS RELEVANTES



Las conservas de pescado ofrecen al consumidor una amplia gama de productos de calidad que mantienen sus características durante un largo periodo de tiempo, así como la comodidad de poder ser consumidos sin tratamiento culinario previo.

Las conservas de pescado son un alimento con importantes virtudes nutricionales, incorporando además los beneficios para la salud de otros ingredientes, fundamentalmente el aceite.

Entre los valores nutricionales del pescado en conserva destacan:

>> **Proteínas.** El nivel de proteínas es similar al de la carne de los animales terrestres y su composición es muy parecida. Hay que destacar que contiene todos los aminoácidos esenciales, que son aquellos que el propio organismo humano no es capaz de fabricar y que, por tanto, deben ser aportados con la dieta.

>> **Grasas.** El contenido en grasas depende del tipo de pescado, pero lo realmente importante son los ácidos grasos, poliinsaturados omega-3, debido a sus efectos positivos para la salud, especialmente para la prevención de infartos.

>> **Minerales.** Las conservas de pescado son una importante fuente de magnesio, fósforo, calcio, yodo y selenio, minerales imprescindibles para el buen funcionamiento del metabolismo y para la formación de los huesos y dientes.

>> **Vitaminas.** Son ricas en vitaminas del grupo B, E, K y en el caso de los pescados grasos que son los más utilizados en las conservas, también vitaminas A y D.



## PRODUCTOS DE LA COSTA E

PRESENTACIÓN DE LAS DISTINTAS CONSERVAS AGRUPADAS S  
LA ESPECIE DE PROCEDENCIA

### Melva de Andalucía

Para la elaboración de las conservas de Melva de Andalucía, se utiliza las especies *Auxis rochei* y *Auxis thazard*.

Su cuerpo es alargado y redondeado, casi cilíndrico. La coloración del dorso es gris-azulada con líneas irregulares más oscuras. El vientre es de color blanquecino.



Es una especie migratoria pelágica que forma grandes bancos en la superficie de las aguas litorales, se distribuye a lo largo del litoral andaluz donde se pesca con cerco, artes menores y especialmente con el arte de almadraba.

Las conservas de Melva en aceite constituyen una especialidad propia y tradicional de la industria conservera andaluza. Las excelentes cualidades de su carne y, sobre todo, el proceso de su elaboración puramente artesanal, determinan la calidad y prestigio de ese producto. Destaca la conserva de Melva Canutera, reconocible por su carne más blanca y su suave y extraordinario sabor.



Los fabricantes de la conserva artesanal andaluza han obtenido para sus principales productos, las conservas de Caballa y de Melva, el reconocimiento de calidad europeo "Indicación Geográfica Protegida", o I.G.P.. El Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía certifica permanentemente no sólo la calidad e identidad

## Caballa de Andalucía

Para la elaboración de las conservas de Caballa de Andalucía, la industria andaluza utiliza la Caballa del Sur (*Scomber japonicus* y *Scomber colias*), de características y cualidades diferentes a las empleadas habitualmente por las industrias de transformación de fuera de Andalucía. La Caballa del Sur es una especie pelágica, con una amplia distribución en el litoral andaluz donde se pesca con diferentes artes, siendo el cerco el más habitual.



Las conservas de Caballa de Andalucía en aceite constituyen uno de los productos más importantes de nuestras conservas de pescado. La cuidadosa selección de la materia prima y su proceso de elaboración puramente artesanal, caracterizan estas conservas de textura compacta, olor agradable, aspecto jugoso y marcado sabor a pescado azul.

de estos productos, sino también los procesos de elaboración artesanales, tradicionalmente realizados en las fábricas andaluzas, los cuales son los verdaderos elementos diferenciadores y causas de su excelente calidad. La conservas de Caballa y de Melva, bajo el distintivo del Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía, son productos de calidad garantizada y certificada, que además se encuentran acogidos a la marca de la Junta de Andalucía CALIDAD CERTIFICADA.

## Sardina



Para la elaboración de las conservas de sardina se utiliza la especie *Sardina pilchardus*.

Es un pez de cuerpo algo comprimido lateralmente, de grandes escamas fácilmente desprendibles. El dorso es de color azul grisáceo, los flancos son recorridos por una banda longitudinal azul y el vientre es plateado.

Su pesca se realiza de forma artesanal, fundamentalmente con artes de cerco.



Las conservas de sardina se caracterizan por ser sometidas a una cocción muy liviana, lo que permite mantener su apreciada textura. Se suelen presentar sin filetear, destacando las sardiniillas, que se diferencian por su peculiar textura y pronunciado sabor.



## Atún de almadraba

Para la elaboración de las conservas de atún de almadraba se utiliza la especie *Thunnus thynnus*.



El atún de almadraba es el mayor de los túnidos y el más valorado en el mercado. En las costas andaluzas se pesca como su nombre indica, en las almadrabas, arte tradicional y típico para la captura de esta especie.

Es un túnido de cuerpo rechoncho que se adelgaza regularmente hacia atrás. El dorso es de color azul oscuro y el vientre plateado. Destacan el color rojo intenso de su carne y el elevado contenido en grasas.

La gran variedad de partes que se obtienen con su peculiar despiece (ronqueo), es la base de una amplia gama de conservas que varían según la pieza que se elabore, siendo el contenido en grasa y su textura los principales elementos diferenciales. Destacan morrillo, tarantelo, lomo o tronco y hueva.



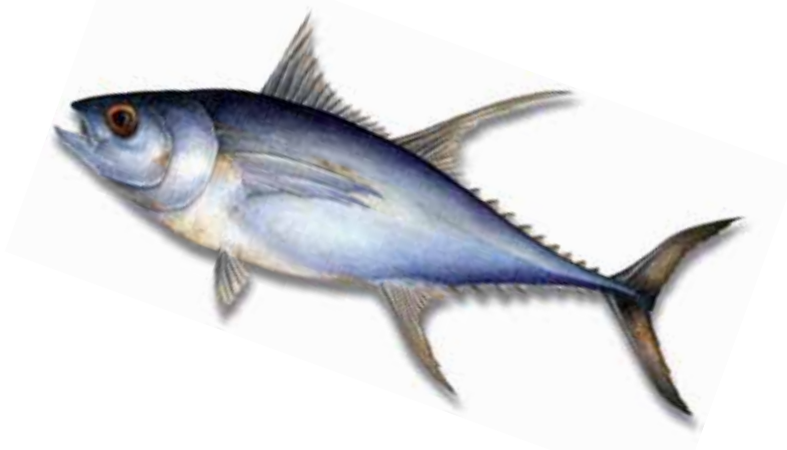
## Atún

Para la elaboración de las conservas de atún se utiliza el **rabil** (*Thunnus albacares*).

Es también un atún muy apreciado y cotizado. Debido a las tonalidades amarillentas que presenta en algunas de sus aletas también se le conoce con el nombre de Yellowfin. Se pesca fundamentalmente con cerco y palangre.

Su morfología y color es similar a la del atún de almadraba, aunque de menor tamaño, diferencia más evidente junto a la forma y color de sus aletas.

Al igual que el atún de almadraba es sometido a un despiece que permite obtener partes diferentes que se utilizan en distintos tipos de conserva. Destacan lomo, morrillo y ventresca. En la actualidad, además de la presentación como conserva en aceite, recuperando recetas tradicionales, el sector conservero andaluz está innovando al ofrecer productos como atún en manteca, atún encebollado o atún mechado.



## Pulpo



Para la elaboración de las conservas de pulpo se utiliza la especie *Octopus vulgaris*.

Es un cefalópodo de cuerpo globoso, con ocho largos tentáculos provistos de dos hileras de ventosas, que están unidos por una gruesa membrana. La coloración es muy variable.

Es una especie común en el litoral andaluz y se pesca durante todo el año.



Las conservas de pulpo se caracterizan por ser elaboradas fundamentalmente con los tentáculos y, siendo productos innovadores en la industria conservera andaluza, se hacen de forma artesanal con las recetas tradicionales de nuestra tierra.





## RECETARIO

Injustamente olvidadas en los libros de recetas, en la actualidad y con los nuevos hábitos de vida, las conservas no solo aparecen en los recetarios de autores prestigiosos, sino que conquistan las cocinas de cada vez más hogares.

A diferencia de los productos frescos, las conservas pueden almacenarse durante largos periodos de tiempo sin que se deterioren, llegando a sorprender los paladares más exquisitos con las elaboraciones más sencillas y fáciles de preparar. Sirvan como ejemplo las recetas recopiladas en este capítulo.



07



*Las conservas duran largos periodos de tiempo sin deterioro alguno*

## #Tomates rellenos de atún

- 6 tomates de tamaño mediano
- 80 -100 g de atún en aceite
- 1/2 taza de aceitunas rellenas de anchoa
- 2 huevos duros
- 4 cucharadas grandes de mayonesa
- Lechuga

### PREPARACIÓN:

Se cortan los tomates por la mitad y se vacían, de modo que queden como un cuenco. Se pican los huevos duros, el atún y las aceitunas, mezclándolos posteriormente con la mayonesa. Se colocan los tomates sobre un plato, se rellenan con la mezcla anterior y se adornan con lechuga picada muy finamente.

## #Huevos rellenos de atún

- 6 huevos duros
- 250 g de atún en aceite
- 1 bote pequeño de tomate frito
- 1 bote pequeño de mayonesa
- Lechuga

### PREPARACIÓN:

Se cortan los huevos duros por la mitad longitudinalmente y se les retiran las yemas, de las cuales se reservan dos medias. En un bol se mezclan las yemas restantes junto con el atún y el tomate frito. Se rellenan las mitades de los huevos con la mezcla anterior y se colocan en una fuente cubriéndolas con mayonesa, sobre la cual se vierte el rallado de las dos medias yemas que se habían reservado. Finalmente se decora el plato con lechuga muy finamente picada.

## #Empanada de melva

- 400 g de melva en aceite
- 2 cebollas medianas
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- 3/4 l de leche
- 3 cucharadas de harina
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil
- 3 huevos
- Pan rallado
- Sal
- Aceite de girasol
- 1 cucharada de levadura

### PREPARACIÓN:

Se amasa la harina junto con la levadura, la leche, el aceite de girasol y se añade la sal. Se deja reposar media hora.

En una sartén se pone el aceite de oliva y se sofríe la cebolla y la zanahoria cortadas a rodajas, el ajo picado y el pimiento troceado. Cuando la cebolla esté pocha se agregan los tomates pelados, dejando el sofrito en el fuego hasta que esté listo.

Con un rulo se extiende un trozo de masa hasta hacer una base similar a la de las pizzas y se pone en el horno a 180°, hasta que se endurezca un poco. Se saca del horno y sobre esta base se pone el sofrito, el atún desmenuzado y los huevos duros picados. Se hace otra plancha de masa y se coloca encima. Con un poco de masa se hacen tiras que se colocan haciendo cuadrículas. Finalmente se bate el huevo y se extiende sobre la misma.

Se introduce la empanada en el horno a 180° durante al menos 20 minutos, hasta que la masa esté en su punto.

## #Aguacates rellenos de atún

- 3 aguacates
- 100 g de atún en aceite
- 1 lechuga
- 1 huevo duro
- 6 aceitunas negras
- 1 cucharada pequeña de vinagre
- Sal

### PREPARACIÓN:

Se cortan los aguacates por la mitad longitudinalmente y se les retira el hueso. Se colocan sobre una fuente adornada con lechuga muy picada, se mezcla el atún desmenuzado con las aceitunas picadas y la cucharada de vinagre. Se sazonan los aguacates y se rellenan con la mezcla anterior. Finalmente se cubren con el huevo duro muy finamente picado.

## #Sardinas rebozadas

- 100 g de sardinas en aceite
- 300 g de mantequilla
- 6 rebanadas de pan de molde
- 2 huevos
- Leche
- Aceite de oliva

### PREPARACIÓN:

Se prepara una pasta amasando la mantequilla con las sardinas, hasta que adquiera una consistencia homogénea. Las rebanadas de pan de molde se cortan en triángulos y se untan con la pasta, se unen de dos en dos a modo de sándwich, se mojan en leche y se rebozan en los huevos batidos. Finalmente se fríen en aceite bien caliente.



## #Tostadas de sardinas

- 100 g de sardinas en aceite
- 4 rebanadas de pan
- 8 aceitunas negras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Mantequilla

### PREPARACIÓN:

Se deshuesan las aceitunas negras y se trituran junto con el aceite y el ajo en un mortero, hasta que quede una pasta. Se untan con mantequilla (bien extendida) las rebanadas de pan. Se pone encima una capa de la pasta de aceitunas majadas y sobre ésta las sardinas sin espinas.

## #Tomates rellenos de melva

- 1 kg de tomates
- 100 g de melva en aceite
- 1 cebolla pequeña
- 4 dientes de ajo
- Aceite
- Sal

### PREPARACIÓN:

Se cortan los tomates un poco por encima de la mitad y se vacía su interior. Se pone un poco de aceite en una sartén y se sofríen los ajos cortados en láminas y la cebolla finamente picada hasta que ésta quede pocha. Se echa sal, se incorpora la melva desmenuzada y se deja sofreír unos tres minutos. Se rellenan los tomates con este sofrito y se colocan en una bandeja para horno en el que se introducen hasta que se gratinen.

## #Patatas rellenas de melva

- 1 kg de patatas pequeñas
- 140 g de melva en aceite
- 140 g de tomate triturado
- Mayonesa
- Sal
- Perejil

### PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas, se parten por la mitad, se ahuecan con una cucharilla procurando que no se rompan y se cuecen, preferentemente al vapor. Con la ayuda de un tenedor se tritura la melva, se mezcla bien con el tomate y se sala. Una vez se han cocido las patatas, se rellenan con la mezcla anterior, se cubren con mayonesa y se espolvorean con perejil muy picado.

## #Pastel de atún

- 450 g de atún en aceite
- 4 huevos
- 100 cl de nata líquida
- 2 cucharadas de tomate triturado
- Mayonesa
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla

### PREPARACIÓN:

En un recipiente se pone el atún desmenuzado con la nata líquida, el tomate y los huevos batidos. Posteriormente se salpimenta y mezcla todo muy bien.

Se unta un molde para horno con mantequilla y se vierte la mezcla. Se pone el horno a 180° durante 35-40 minutos. Para comprobar si está finalizado se pincha con una aguja de punto, que no debe quedar mojada si el pastel está listo. Se deja enfriar, se desmolda y se cubre con mayonesa.

## #Pastel de caballas y champiñones

- 250 g de filetes de caballas en aceite
- 250 g de champiñones
- 4 huevos
- 200 cl de nata
- Mantequilla
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Mayonesa

### PREPARACIÓN:

Se baten los huevos y se mezclan con los filetes de caballa, se salpimenta, se añade la nata y se bate muy bien en la batidora.

Se lavan bien los champiñones, se filetean, se rehogan en una sartén con un poco de aceite hasta que estén dorados y se añaden a la mezcla que teníamos anteriormente en la batidora.

Se vierte todo en un molde para horno, previamente untado con mantequilla, el cual se introduce en un recipiente con agua muy caliente y se pone en el horno a 180° durante unos 40 minutos, hasta que esté cuajado. Para comprobar si está listo, se pincha con una aguja de punto y si no está mojada es el momento de retirar el pastel del horno. Una vez terminado, se deja enfriar y se desmolda. Se suele servir acompañado de mayonesa.

## #Macarrones con caballa

- 300 g de macarrones
- 150 g de caballa en aceite
- 500 g de tomates maduros
- 1 cebolla mediana
- 1 huevo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

### PREPARACIÓN:

Se hierven los macarrones en abundante agua con sal, se escurren y se reservan.

Se pone el aceite en un perol y se sofríe la cebolla, finamente picada, con el tomate, previamente pelado, estrujado para que elimine el caldo y picado. Cuando la cebolla está pocha, se añade la caballa desmenuzada, se salpimenta y se mezcla bien.

Se añade el sofrito a los macarrones, se le pone por encima el huevo batido y se colocan en una fuente para horno, donde serán gratinados.



## #Tortilla de atún

- 2 huevos
- 100 g de atún en aceite
- 1 cebolla fresca
- 1 diente de ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

### PREPARACIÓN:

Se pica el ajo muy fino y se mezcla con el atún desmenuzado y escurrido. En una sartén con un poco de aceite, se sofríe durante unos minutos esa mezcla. Se reserva.

Se pone un poco de aceite en otra sartén y se rehoga la cebolla y el perejil finamente picados hasta que la cebolla esté pochada, momento en que se deposita sobre el plato donde se va a servir, poniéndole sal al gusto.

Se batan los huevos y se incorpora la pasta de atún y ajo que estaba reservada, se pone sal y se hace la tortilla como de costumbre. Se sirve sobre el plato donde se puso la cebolla y el perejil.



## #Croquetas de melva

- 400 g de melva en aceite
- 2 cebollas medianas
- 3 dientes de ajo
- 3/4 l de leche
- 3 cucharadas de harina
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil
- 3 huevos
- Pan rallado
- Sal
- Aceite para freír

### PREPARACIÓN:

Se pica la cebolla, los ajos y el perejil en la picadora y se sofríe en el aceite (las seis cucharadas) hasta que la cebolla esté pocha. A fuego medio se añade la harina y se rehoga hasta que empiece a dorarse. Se incorpora la melva desmenuzada y se mezcla muy bien.

Sin dejar de remover, se pone sal y se añade la leche poco a poco, hasta que la masa se desprege de la sartén al removerla.

Se deja enfriar, se moldean las croquetas y se rebozan con huevo y pan rallado. Finalmente se fríen en aceite bien caliente.



Relación de empresas integrantes del  
Consejo Regulador de las denominaciones específicas  
**Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía**



**CONSERVAS CONCEPCIÓN HNOS. AYAMONTE, S.A.**

Actuación Ind. Ayamonte. Naves E y F.  
Ribera del Guadiana  
Tfno.: (0034) 959 320 525 - Fax: (0034) 959 320 106  
E-mail: consercon@telefonica.net - Web: www.conservasconcepcion.es

**CONSERVAS EL REY DE OROS, S. L.**

Polg. Ind. El Olivar, manzana 4, parcela 6.  
11160 Barbate (Cádiz)  
Tfno.: (0034) 956 430 001 - Fax: (0034) 956 430 005  
E-mail: molina.ventas@elreydeoros.com

**I.C. TARIFA, S. L.**

C/ La Chanca, 11  
11380 Tarifa (Cádiz)  
Tfno.: (0034) 956 684 003 - Fax: (0034) 956 684 361  
E-mail: ictarifa@telefonica.net - Web: www.conservara.es

**PESASUR, S.A.**

Polg. Ind. de Ayamonte. C/ Ribera de Guadiana, parcela 2 y 3  
21400 Ayamonte (Huelva)  
Tfno.: (0034) 959 321 075 - Fax: (0034) 959 320 876  
E-mail: pesasur@pesasur.com - Web: www.pesasur.com

**SALAZONES Y CONSERVAS SANCTI PETRI, S.A.**

Polg. Ind. Pelagatos. Avda. de las Libertades, 23  
11130 Chiclana de la Fra. (Cádiz)  
Tfno.: (0034) 956 490 306 - Fax: (0034) 902 431 254  
E-mail: karim@martiko.com

**UNIÓN SALAZONERA, S.A.**

Polg. Ind. La Dehesa s/n.  
21410 Isla Cristina (Huelva)  
Tfno.: (0034) 959 343 500 - Fax: (0034) 959 331 072  
E-mail: jose@usisa.com

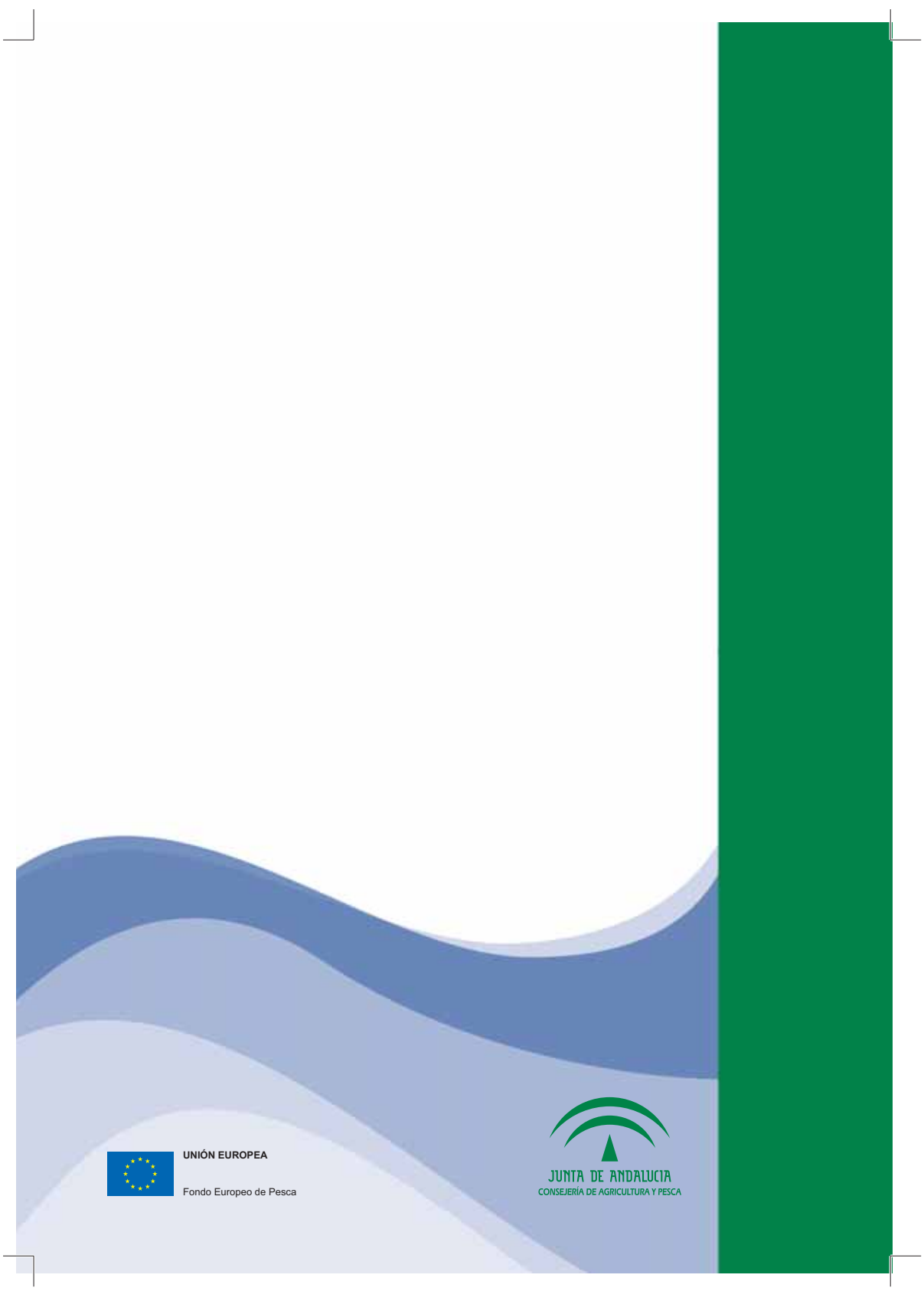
Otras industrias conserveras

**UBAGO GROUP**

C/ Charles Darwin, 3 Parque Tecnológico de Andalucía  
29590 Campanillas (Málaga)  
Tfno.: (0034) 951 010 470  
Fax: (0034) 951 010 471  
E-mail: dferandou@ubagroup.com (exportación)  
ubago@ubagogroup.com (información general)  
www.ubagroup.com

**PERUMASA**

C/ Hermanos Romero Abreu, 16  
11160 Barbate (Cádiz)  
Tfno.: (0034) 956 432 705  
Fax: (0034) 956 432 708



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo de Pesca



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA