

Boquerón al vinagre del Cantábrico en aceite de oliva Virgen Extra 90gr

Precio:

6,92 €

Características:

Descripción completa:



Resumen:

A menudo se confunden los términos de Boquerón y Anchoa. En la zona Norte, se le denomina Anchoa al producto que se ha elaborado mediante el proceso de salazón, en cambio la palabra Boquerón se utiliza cuando la elaboración es con vinagre. En el caso de esta referencia cuando las Anchoas se terminan de limpiar, se colocan en baños o tinas de maceración con un vinagre y agua para su marinado, ahí ya comenzamos a denominarlo como Boquerón.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10