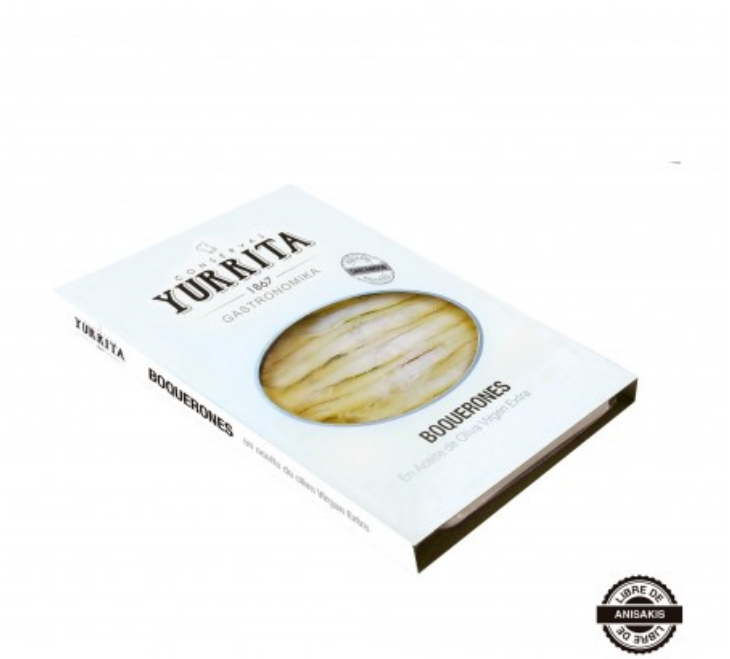
Vinófilos

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.