

Conservas

LA GLORIA

— *Gourmet* —

COSTERA

González Barrio

Desde 1926



www.costera.es

Nuestras marcas

LA GLORIA
— *Gourmet* —

COSTERA

LA GLORIA
— *Hostelería* —

González Barrio

Desde 1926

Durante casi ya un siglo de tradición conservera mantenida por 4 generaciones, continuamos elaborando artesanalmente como se hacia antaño y utilizando modernas tecnologías de producción y envasado que garantizan la calidad de nuestras conservas.

En el año 2006 hemos inaugurado una nueva fábrica de Conservas, ubicada en el polígono industrial de Somonte III en Gijón, contando con 7.000 m2 de planta de producción, almacenes y frigoríficos, para la elaboración de conservas y semiconservas de pescado.

Cuidamos todos los procesos de fabricación desde el principio; seleccionando y controlando las materias primas y el pescado, comprobando su frescura organoléptica con analíticas de laboratorio.

Elaboramos el pescado en fresco y artesanalmente, vigilando rigurosamente las condiciones sanitarias. Así como la calidad, trazabilidad, higiene en todos los procesos de producción.

Envasamos en diferentes tamaños, tanto en lata para el canal minorista y hostelero, así como en tarros de vidrio para el sector gourmet y tiendas especializadas.

Distribuimos en el territorio Español por mediación de representantes, distribuidores, clientes directos y grandes superficies como: Corte Inglés, Alcampo, Carrefour, Eroski, etc.

Contamos con vehículos equipados con refrigeración para el transporte del producto (anchoas) en cadena de frío, subcontratando a empresas de transporte refrigerado, o temperatura ambiente para el envío de mercancía fuera de Asturias.

Exportamos a diferentes países como; Portugal, Francia, Italia, Alemania, Suiza, Reino Unido, Grecia, Países Árabes y recientemente a Singapur y Japón.



González Barrio

Desde 1926

Conservas

LA GLORIA



— *Gourmet* —

Cerca ya de cumplir el centenario de la marca “Conservas La Gloria”, presentamos esta nueva gama de productos gourmet, caracterizada por la calidad y frescura de los pescados y mariscos envasados, que serán la delicia en nuestros paladares.

Conservas

LA GLORIA

— Gourmet —

Berberechos

Al natural / OL-120

Berberechos de las rías gallegas, capturados uno a uno y envasados frescos tras una cuidadosa selección siguiendo técnicas artesanales. Este producto se enlata al natural, sin conservantes.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
901	110 g	63 g	30

Mejillones

En escabeche / OL-120

En las rías gallegas se cultiva este marisco bivalvo en bateas.

Se recibe directamente el mejillón y tras una selección cuidadosa, se elabora a mano siguiendo técnicas artesanales.

Este producto natural, sin conservantes, se enlata con un escabeche suave de primera calidad.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
902	115 g	70 g	30

Sardinillas

En aceite de oliva / RR-125

Recibimos los ejemplares de sardina cuidadosamente seleccionados durante los meses de marzo a octubre, cuando este pescado azul presenta un mayor índice de grasa (y por tanto de Omega3), lo que acentúa su sabor, aroma y textura. Enlatado en fresco a mano, totalmente natural y sin conservantes.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
903	120 g	84 g	30

Bonito del Norte

En aceite de oliva / OL-120

Pescado en el Cantábrico con artes tradicionales y elaborado en fresco, envasado artesanalmente con aceite de oliva. Este producto natural, sin conservantes, se esteriliza a temperatura suave y lentamente para garantizar su sabor y perfecta conservación del producto durante años.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
904	115 g	78 g	30

Ventresca de Bonito

En aceite de oliva / OL-120

La ventresca es la parte más tierna y suave del Bonito del Norte, destaca por su gran sabor y jugosidad. Se limpian y enlatan manualmente una a una, elaborando finos filetes, limpios y enteros. Este producto natural, sin conservantes, se esteriliza a temperatura suave y lentamente para garantizar su sabor y perfecta conservación del producto durante años.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
905	115 g	80 g	30

Carne de Centollo

Al natural / OL-120

Una vez cocido el marisco en fresco y al punto de sal, con máxima pulcritud es extraída su carne de las patas y cuerpo, así como sus huevas, para ser envasado al natural sin conservantes, se esteriliza a temperatura suave y lentamente para garantizar su sabor.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
906	110 g	70 g	30

Caviar de Oricios

Erizo de Mar / OL-120

El caviar de oricios son las deliciosas huevas del erizo de mar, es un producto natural, sin conservantes, se esteriliza a temperatura suave y lentamente. Las huevas son extraídas del erizo cuidadosamente para ser posteriormente envasadas.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
907	115 g	115 g	30



González Barrio

Desde 1926

Conservas



Junto con la elaboración artesanal del Bonito y las Anchoas, Costera cuenta con una extensa gama de productos como:
Conservas de Marisco: Caviar de Oricios (Hueva de Erizo de Mar), Carne de Centollo al Natural y Bígáros (Caracoles de Mar), Algas en conserva, Patés de: Anchoa, Bonito, Centollo, Oricio y Sardina así como semiconservas de:
Boquerones en Vinagre
y Sardinias Ahumadas.

Anchoas

COSTERA

Las Anchoas o Bocartes, son pescadas en el Mar Cantábrico con métodos tradicionales y respetuosos con el medio ambiente. Ya en fabrica una vez descabezado el bocarte, se mantiene en salazón durante 6 a 9 meses de maduración para luego ser limpiados sus lomos uno a uno y regados con aceite de Oliva.

A la gama de formatos se une la referencia 123, con sistema de apertura fácil "Peel Off" de lamina de aluminio y tapa de plástico para una mejor manipulación y conservación del producto una vez abierto el envase.

Anchoas

En aceite de oliva / RO-1150



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
100	1.100 g	800 g	12

Anchoas

En aceite de oliva / RR-50



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
111	48 g	29 g	50

Anchoas

En aceite de oliva / TARRO-400



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
117	375 g	240 g	6

Anchoas

En aceite de oliva / RO-500



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
101	520 g	300 g	24

Anchoas

En aceite de oliva / RO-265



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
123	265 g	135 g	12

Anchoas

En aceite de oliva / TR-200



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
118	215 g	130 g	8

Anchoas

En aceite de oliva / TR-100



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
119	100 g	60 g	15

Anchoas en Salazón

COSTERA

Las anchoas conservadas en sal, siendo las del Cantábrico las más apreciadas por su suave textura y sabor intenso.

Su elaboración es artesanal. El Bocarte fresco recién pescado con artes tradicionales, es recibido en fábrica con hielo a 0 °C, tras ser salado, es descabezado por manos expertas y colocados uno a uno (a la vera de carne). Prensado en barriles se deja madurar durante mínimo 6 meses a temperatura ambiente hasta conseguir un punto óptimo de sabor. Al tratarse de carne de una semiconserva, su consumo preferente es de 1 año necesitando de transporte y almacenamiento en frío.

Anchoas

En salazón / R0-1150

Anchoas

En salazón / R0-280



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
170	1.250 g	1.150 g	12

Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
171	300 g	280 g	36

Bonito del Norte

COSTERA

El Bonito del Norte es uno de los pescados más conocidos y apreciados del mar Cantábrico. Su pesca (la Costera del Bonito) se realiza durante los meses de verano (julio, agosto y septiembre) con artes de pesca tradicionales y respetuosos con el medio ambiente. Se elabora en fresco para conseguir un fino sabor.

También se seleccionan sus Troncos, Lomos y Ventrescas para ser envasados con Aceite de Oliva Español, en diferentes formatos de latas y tarros de vidrio. Finalizando el proceso artesanal de envasado, se procede al cierre hermético de los envases, siendo esterilizados a temperatura suave para garantizar su sabor y perfecta conservación del bonito durante años, con productos naturales sin aditivos.

Bonito del Norte

Lomos en aceite de oliva / RO-1950



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
231	1.800 g	1.350 g	8

Bonito del Norte

Tronco en aceite de oliva / RO-1150



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
202	1.080 g	780 g	12

Bonito del Norte

Tronco en aceite de oliva / OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
209	115 g	78 g	50

Ventresca de Bonito

En aceite de oliva / OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
208	115g	78 g	50

Bonito del Norte

En aceite de oliva / TARRO 2 kg



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
216	1.800 g	1.475 g	4

Bonito del Norte

En aceite de oliva / TARRO 500 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
217	425 g	310 g	12

Bonito del Norte

En aceite de oliva / TARRO 250 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
218	225 g	160 g	15

Bonito del Norte (sin sal)

Sin sal añadida en aceite de oliva / OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
222	115g	78 g	50

Bonito del Norte Sin sal añadida

COSTERA

Bonito del Norte sin sal añadida (en aceite de oliva y al natural). En el año 2000 fue nuestra empresa la primera en envasar Bonito Sin Sal Añadida, hoy continuamos siendo los únicos en elaborar artesanalmente este producto, con bonito del norte cocido en fresco, ideal para dietas bajas en sal e hipocalóricas, con un contenido menor a 0,04 g. de sal por 100 g. (al natural) y 0,07 g, (en aceite de oliva)

Bonito del Norte (sin sal)

Sin sal añadida al natural / OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
223	115 g	78 g	50

Trozos de Bonito

COSTERA

Los jugosos y deliciosos Trozos de Bonito Costera, son seleccionados de las partes mas grandes de sus lomos y vientres, para ser empacados con esmero, consiguiendo un delicioso y jugoso producto con gran variedad de presentaciones y consumo en la gran hostelería como en su casa.

Bonito

Trozos en aceite vegetal / TR-500



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
240	405 g	275 g	12

Bonito

Trozos/migas en aceite vegetal / RO-3900



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
204	3.850 g	2.750 g	4

Bonito

Trozos/migas en aceite vegetal / RO-1000



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
206	1.000g	650 g	12

Atún Claro

COSTERA

El atún Claro (Yellowfin Tuna), pescado en el Atlántico bajo certificado Dolphin Safe (amigo de los delfines) es elaborado artesanalmente, cocido al punto de sal, seleccionando sus lomos y ventrescas para ser envasadas con esmero en aceite de Oliva.

Ventresca de Atún Claro

En aceite de oliva / RO-1000



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
224	1.000 g	690 g	12

Ventresca de Atún Claro

En aceite de oliva / OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
214	115 g	75 g	50

Tronco de Atún Claro

En aceite de oliva / TARRO 250 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
219	225 g	160 g	6/15

Caviar de Oricios

COSTERA

El caviar de oricio son las deliciosas Huevas del Erizo de Mar, es un producto natural conservadas al natural con vida útil de 6 años de consumo preferente. Son un manjar y uno de los productos gourmet que más crecimiento ha tenido durante los últimos años en la gastronomía española e internacional. Se utiliza para dar sabor a salsas y guarniciones, así como siendo degustado directamente. Sus huevas o gónadas, representan solamente el 4/5 % del peso total del equinodermo, siendo extraídas cuidadosamente para ser posteriormente envasadas en lata y en tarros de vidrio.

Caviar de Oricios

RO-280



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
303	280 g	280 g	30

Caviar de Oricios

OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
302	115 g	115 g	50

Caviar de Oricios

RO-70



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
301	68 g	68 g	50

Caviar de Oricios

RR-50



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
300	50 g	50 g	50

Caviar de Oricios

TARRO 110 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
305	110 g	110 g	15

Caviar de Oricios

TARRO 55 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
306	55 g	55 g	24

Patés

COSTERA

Elaborados con pescados, mariscos e ingredientes naturales de primera calidad. No contienen gluten y son bajos en sal (sin aditivos) para dar un sabor suave y natural al producto.

Patés en conserva, esterilizados a baja temperatura y consumo preferente de 5 años, listos para ser degustados en cualquier ocasión. Envasados en latas fácil apertura de 70 g. estuchadas.

Paté de Sardina



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
401	70 g	70 g	50

Paté de Oricio



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
402	70 g	70 g	50

Paté de Centollo



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
403	70 g	70 g	50

Paté de Bonito



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
404	70 g	70 g	50

Paté de Anchoa



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
405	70 g	70 g	50

Especialidades

COSTERA

Bígaros

Los bígaros o caracoles de mar, son un delicioso y tradicional aperitivo en muchos restaurantes y bares de España. Se seleccionan por su frescura y tamaño. Tras una breve cocción al punto de sal se envasan al natural (agua y sal) en tarros de vidrio de 250 g. estando listos para ser degustados en cualquier lugar y momento, utilizando alfiler para extraer el molusco.

Carne de Centollo

El centollo es uno de los mariscos más conocidos y degustados por su extraordinario sabor. Una vez cocido, en fresco y al punto de sal, con máxima pulcritud es extraída su carne de las patas y cuerpo, así como sus huevas, para ser envasada al natural en latas de 110 g.

Todo un delicatesen listo para des degustado directamente o aderezando espléndidas presentaciones (en tostadas con guacamole y cebolla picada, es delicioso).

Bígaros

Al natural / TARRO 250 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
500	290 g	210 g	6/15

Carne de Centollo

Al natural / LATA OL-120



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
702	110 g	70 g	18/50

Algas

Alga Dulce (Palmaria Palmata), Kombú Royal (Laminaria Saccharina) y Alga Laminaria (Laminaria Ochroleuca)

Algas recolectadas salvajes en las limpias y frías aguas del Mar Atlántico Norte. Se seleccionan sus hojas más tiernas, llegando a medir 2 m. (laminarias). Ya en fábrica son troceadas y envasadas al natural, en tarros de vidrio de 250 g., consiguiendo un sano y delicioso producto, con gran aporte de nutrientes y oligoelementos, conservando su sabor fresco y yodado durante 5 años de vida útil. Listas para ser degustadas en múltiples recetas de cocina.

Alga Dulce

TARRO 250 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
604	220 g	130 g	6/15

Alga Kombú Royal

TARRO 250 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
605	220 g	130 g	6/15

Alga Laminaria

TARRO 250 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
606	220 g	130 g	6/15

Filetes de Sardinias Ahumadas

COSTERA

Se seleccionan el mejor pescado fresco para la elaboración de sardinias ahumadas y se preparan con receta tradicional. El resultado es una sardina vistosa con un perfecto equilibrio de sabor.

Fácil de presentar para tapas en restaurantes y celebraciones.

Sardinias

Ahumadas / BARQUETA 500 g

Sardinias

Ahumadas / BARQUETA 150 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
804	500 g	400 g	10

Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
801	150 g	100 g	12

Boquerones en Vinagre

COSTERA

Los boquerones en vinagre son uno de los clásicos de la cocina en cualquier restaurante o negocio hostelero, siendo un plato sencillo y delicioso que podemos consumir en cualquier época del año.

Seleccionamos el mejor bocarte fresco para la elaboración de este producto, elaborado con receta tradicional.

El resultado es un boquerón con un sabor equilibrado y fácil de presentar.

Boquerones

En vinagre / BARQUETA 500 g

Boquerones

En vinagre / BARQUETA 150 g



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
808	500 g	400 g	10

Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
807	150 g	100 g	12

Conservas



LA GLORIA

— Hostelería —

Anchoas

Las Anchoas “La Gloria” siguen siendo nuestro emblema y un clásico en muchos restaurantes de la geografía Española.

Hoy podemos continuar ofreciendo nuestras exquisitas Anchoas del Cantábrico, elaboradas artesanalmente, una a una, como siempre se hizo, conservando la tradición y buscando la mejor relación calidad/precio.

Anchoas

En aceite de oliva / RO-1000



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
102	1.080 g	670 g	12

Anchoas

En aceite de oliva / RO-500



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
103	520 g	280 g	24

Anchoas

En aceite de oliva / RR-50



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
108	48 g	29 g	30/50

La Gloria Gourmet

	Ref.	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)	Unidades caja	Peso caja (kg)
Berberechos - Ría 35/45 piezas RR-120	901	110	63	30	4,5
Mejillones escabeche - Ría 6/8 piezas OL-120	902	115	70	30	4,5
Sardinillas en aceite de oliva 10/12 p. RR-125	903	120	84	30	5,5
Bonito del N. en aceite de oliva OL-120	904	115	78	30	5
Ventresca de Bonito del N. oliva OL-120	905	115	80	30	5
Carne de Centollo al natural, lata OL-120	906	110	70	30	4,5
Caviar de Oricios (H. de Erizo de Mar) OL-120	907	115	115	30	4,5

Costera

	Ref.	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)	Unidades caja	Peso caja (kg)
Filetes de anchoa aceite de oliva RO-1150	100	1100	800	12	15
Filetes de anchoa aceite de oliva RO-550	101	520	300	24	16
Anchoas del cantábrico aceite oliva RO-265	123	265	135	12	4
Anchoas del cantábrico aceite oliva RR-50	111	48	29	50	4
Anchoas del cantábrico a. oliva TARRO-400	117	375	240	6	3
Anchoas del cantábrico a. oliva TARRO-200	118	215	130	8	3
Anchoas del cantábrico a. oliva TARRO-100	119	100	60	15	3
Anchoas en salazón RO-1150	170	1350	1250	12	16
Anchoas en salazón RO-280	171	380	280	36	14
Bonito del norte ac. vegetal tronco RO-1950	201	1800	1425	8	18
Bonito del norte ac. vegetal tronco RO-1150	202	1080	780	12	15
Bonito del norte ac. de oliva lomos RO-1950	231	1800	1350	8	18
Bonito del norte ac. de oliva tronco RO-1950	221	1800	1350	8	18
Bonito del norte ac. de oliva tronco RO-1150	220	1080	780	12	15
Bonito del norte aceite oliva tronco OL-120	209	115	78	50	8
Ventrisca de bonito en aceite oliva OL-120	208	115	78	50	8
Bonito del norte aceite oliva TARRO 1/2 galón	216	1800	1475	4	10
Bonito del norte aceite oliva TARRO 500	217	425	310	12	8
Bonito del norte aceite oliva TARRO 250	218	225	160	15	6
Bonito del norte sin sal oliva OL-120	222	115	80	50	8
Bonito del norte sin sal al natural OL-120	223	115	80	50	8
Trozos bonito aceite vegetal RO-3900	204	3850	2750	4	17
Trozos bonito aceite vegetal RO-1080	206	1000	650	12	14
Trozos bonito aceite vegetal TARRO 500	240	405	275	12	7,5
Ventrisca de atún claro aceite oliva RO-1000	224	1000	690	12	15
Ventrisca de atún claro aceite oliva OL-120	214	115	75	50	8
Atún claro en aceite de oliva TARRO 250	219	225	160	15	6
Caviar de oricios, estuchado RO-280	303	280	280	30	11
Caviar de oricios, estuchado OL-120	302	115	115	50	7,5
Caviar de oricios, estuchado RO-70	301	68	68	50	5
Caviar de oricios, estuchado RR-50	300	50	50	50	4
Caviar de oricios TARRO 110	305	110	110	15	3,5
Caviar de oricios TARRO 55	306	55	55	24	3,5
Paté de Sardina, estuchado RO-70	401	70	70	50	5
Paté de Oricios, estuchado RO-70	402	70	70	50	5
Paté de Centollo, estuchado RO-70	403	70	70	50	5
Paté de Bonito, estuchado RO-70	404	70	70	50	5
Paté de Anchoa, estuchado RO-70	405	70	70	50	5
Bígaros al natural TARRO 250	500	290	210	15	7
Alga Dulce, TARRO 250	604	220	130	6	2
Alga Kombú Royal, TARRO 250	605	220	130	6	2
Alga Laminaria, TARRO 250	606	220	130	6	2
Carne de Centollo al natural, lata OL-120	702	110	70	18	2,5
Filetes de Sardina ahumada bandeja 500	804	500	400	10	5
Filetes de Sardina ahumada bandeja 150	801	150	100	12	2
Boquerones en vinagre bandeja 500	808	500	100	10	5
Boquerones en vinagre bandeja 150	807	150	100	12	2

La Gloria

	Ref.	Peso neto (g)	Peso escurrido (g)	Unidades caja	Peso caja (kg)
Filete de anchoa en aceite vegetal RO-1150	102	1080	670	12	15
Filete de anchoa en aceite vegetal RO-550	103	520	280	24	16
Filete de anchoa en aceite vegetal RR-50	108	48	29	50	4
Trozos de anchoa aceite vegetal RO-1150	110	1080	670	12	15

Conservas

LA GLORIA

— *Gourmet* —

COSTERA

González Barrio

Desde 1926



LA GLORIA

— *Hostelería* —

GONZÁLEZ BARRIO, S.L.

Marcelino Camacho, s/n

Pol. Ind. Somonte III

33393 Gijón (Asturias) - España

Apdo. Correos 443

Tel. +34 985 321 595

costera@conservascostera.com

www.costera.es