

Sur le marché, les anchois en conserve présentent souvent des textures farineuses au goût très salé. La Maison BYDEHESA a souhaité réinventer les anchois façon boutargue pour retrouver leur goût et leur texture originels.

PRODUIT EXCLUSIF

- Texture beurrée et fondante.
- Arôme iodé de boutargue.
- Puissance aromatique de l'anchois sans l'agressivité du sel.
- Sans additif ni conservateur et sans OGM.

PROCESSUS D'ÉLABORATION UNIQUE

Issus de pêche raisonnée, ils proviennent du port de Santona en Cantabrie en pays basque espagnol. Ce port est célèbre pour la taille des anchois qui y sont pêchés.

C'est un artisanat unique qui vient ensuite sublimer leur qualité.

Afin de capturer au mieux la fraîcheur du poisson, ils sont sélectionnés, étetés et équeutés dans les **deux heures suivant la pêche**.

Leur désarêtage à la pince à épiler, savoir-faire unique, leur confère le taux de sel le moins élevé du marché, en retirant les cristaux qui se concentrent principalement dans les arrêtes pendant le processus de salaison.

L'originalité de la technique de salaison repose aussi sur un **temps d'affinage unique au monde, de 12 mois**, pour offrir à nos anchois une texture beurrée et des nuances aromatiques proche de ceux de la boutargue.

L'utilisation de l'huile de tournesol plus neutre en goût et moins acide que l'huile d'olive préserve la texture et les arômes des anchois (acidité inférieure à 0,2%).

MODE DE CONSERVATION

Température : 0° à 5° C

Boîte de 10 filets XXL - Poids net 100g | DLC : 3 mois

Boîte de 50 filets XL - Poids net 500g | DLC : 6 mois

Boîte de 64 filets - Poids net 500g | DLC : 6 mois

Emballage - Plastique sous vide, semi-consERVE.

RÉFÉRENCE PRODUIT

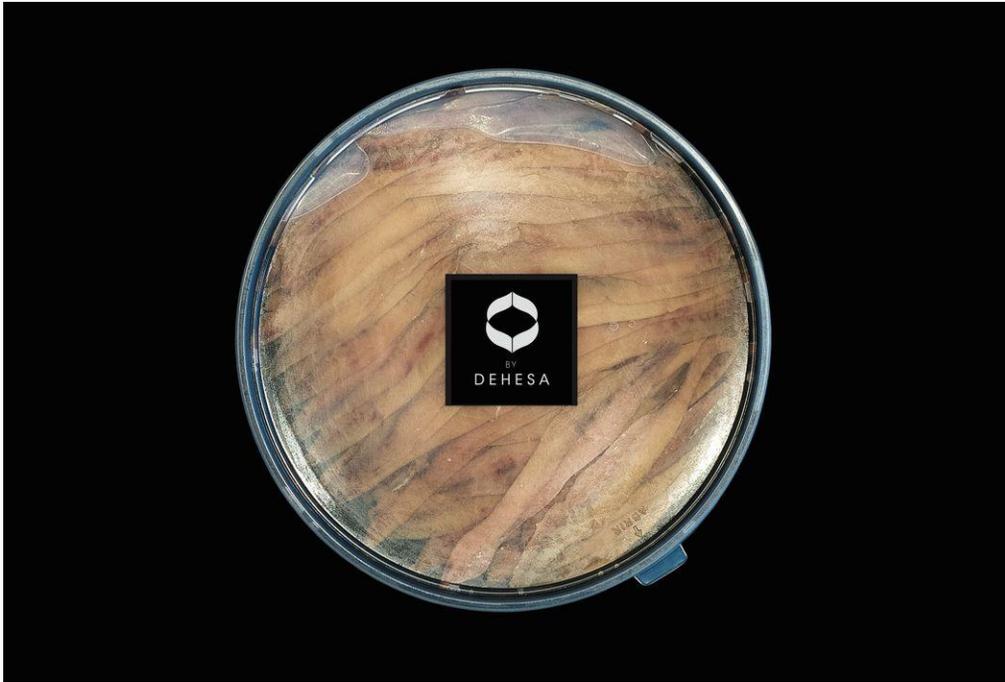
ANC1 ANC2 ANC3

MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok



MAISON DEHESA™

Service Client France: +33 6 69 18 32 32

www.maisondehesa.com

Paris | Gstaad | Genève | Madrid | Montréal | Tokyo | Hong Kong | Singapour | Londres | Bangkok