

Anferjo, elaboración artesanal de calidad

Anferjo, empresa familiar con más de medio siglo de tradición, situada en Valencia (España), se dedica exclusivamente a la elaboración artesanal de boquerones, centrándose en tres sabrosas especialidades: al ajillo, en vinagre y en escabeche.

Desde nuestros comienzos como Primo Guío Agudo (Conservas Guío), hemos mantenido y valorado la tradición familiar, trabajando para llevar a su mesa un producto de gran calidad y sabor artesanal.

Los boquerones de Anferjo se distinguen por su calidad, su exquisito sabor y su frescura. El pescado fresco llega desde los principales puertos de España y se procede a su inmediata conservación, manteniendo así intactas todas sus propiedades. En el proceso de conservación, no se añaden elementos artificiales, como conservantes, colorantes o blanqueadores, obteniendo un producto natural excelente.

Este exclusivo y artesanal proceso hace de Anferjo una empresa cuyos productos son una garantía de calidad alimentaria.

Desde 2009, la calidad de nuestros productos está certificada por el Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), estándar internacional que gestiona y garantiza la seguridad alimentaria mediante el control del proceso de producción.

El resultado es la presencia de los boquerones de Anferjo en los principales centros de restauración, hostelería y alimentación de España, y su apertura a nuevos mercados, como el sudamericano, tras la obtención del Código Sanitario de Colombia y la expansión hacia los países del norte de Europa y el resto del mundo.



Anferjo

Roll del Colomer, 22 · 46138 · RAFELBUÑOL (Valencia) España
Tel. 961 413 095 - fax 961 413 326 · info@anferjo.com - www.anferjo.com

FABRICADO POR
Anferjo

