

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



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Lata	800 g	1.000 g

Filete grande más de 100 Uds.
 Filete normal entre 101 y 135 Uds.
 Filete mediano entre 136 y 154 Uds.
 Filete pequeño menos de 154 Uds.

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Bandejas termoselladas	1.000 g	1.200 g

Filete grande más de 124 Uds.
 Filete normal entre 128 y 146 Uds.
 Filete mediano entre 148 y 174 Uds.
 Filete pequeño menos de 147 Uds.

3 bandejas por caja

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Lata	90 g	125 g

Filete mediano entre 13 y 16 Uds.
 Filete pequeño menos de 16 Uds.

Expositor para 12 bandejas

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Lata	375 g	475 g

Filete grande más de 45 Uds.
 Filete normal entre 46 y 63 Uds.
 Filete mediano entre 64 y 72 Uds.
 Filete pequeño menos de 72 Uds.

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Bandejas termoselladas	500 g	600 g

Filete grande más de 62 Uds.
 Filete normal entre 64 y 73 Uds.
 Filete mediano entre 74 y 87 Uds.
 Filete pequeño menos de 87 Uds.

5 bandejas por caja

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Bandejas termoselladas	45 g	70 g

Filete pequeño entre 9 y 10 Uds.

12 bandejas por caja

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Lata	30 g	48 g

Filete pequeño entre 6 y 7 Uds.

Cajas de 25 unidades



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Bandejas termoselladas	200 g	300 g

Filete grande más de 25 Uds.
 Filete normal entre 26 y 29 Uds.
 Filete mediano entre 30 y 35 Uds.
 Filete pequeño menos de 35 Uds.

12 bandejas por caja

Este producto está disponible al ajillo, en vinagre y en escabeche.

Valor nutricional:
 Composición nutricional por cada 100 g de producto:

Humedad	63,0 g
Grasa	7,0 g
Proteínas	22,9 g
Hidratos de carbono totales	1,4 g

Energía
 Energía 669 KJ / 160 Kcal.

CADUCIDAD, CONSERVACIÓN Y EXPEDICIÓN
 Condiciones de transporte y almacenamiento:
 Mantener entre 5 °C y 12 °C
 Vida del producto: De 4 a 9 meses
 Conservación del producto una vez abierto: 5 meses

Anferjo

RELACIÓN ORIENTATIVA DE TAMAÑOS

Filete grande / 13 cm aprox. menos de 115 unidades por kilo



Filete normal / 11 cm aprox. menos de 160 unidades por kilo



Filete mediano / 9 cm aprox. menos de 200 unidades por kilo



Filete pequeño / 8 cm aprox. menos de 210 unidades por kilo


