

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

Con casi un siglo de tradición conservera, mantenida por 4 generaciones, continuamos ofreciendo lo mejor de la experiencia y la tradición.

Nuestras conservas son el resultado de seleccionar los mejores pescados del Cantábrico y de un proceso de fabricación totalmente artesanal y en fresco, durante las campañas o costeras de Bonito y anchoa en primavera y verano.

Vigilamos rigurosamente los controles sanitarios, calidad y trazabilidad de los productos envasados, utilizando solamente productos naturales sin conservantes ni aditivos.

Para ello contamos con unas modernas instalaciones de 7.000 m² de planta de producción, ubicada en Sotiello (Gijón) y con vehículos para el transporte de productos refrigerados y no perecederos.

Envasamos en diferentes tamaños, tanto para la hostelería como para el consumo particular, ofreciendo a nuestros clientes un producto de alto nivel gastronómico y de buena relación calidad/precio.

Confían en nosotros distribuidores de alimentación, tiendas tradicionales y especializadas, así como grandes superficies como: el Corte Ingles, Eroski, Carrefour o Alcampo.

Exportamos a diferentes países dentro de la Unión Europea y fuera de la misma.

Estamos abiertos a la incorporación de nuevos productos o presentaciones, con las innovaciones que el mercado demande, garantizando siempre las máximas condiciones sanitarias.



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 e ingredientes utilizados, que harán las delicias de nuestro paladar.

Berberechos

Al natural / OL-120

Berberechos de las rías gallegas, capturados uno a uno. Tras una cuidadosa selección, siguiendo técnicas artesanales, los envasamos en fresco al natural sin conservantes ni aditivos.



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 cuidadosa selección, se elabora a mano siguiendo técnicas artesanales. Este producto natural, sin conservantes, se enlata con un escabeche suave con aceite de oliva 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 Omega 3), 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, es 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, las cuales son extraídas del erizo cuidadosamente para ser posteriormente envasadas. Es un producto natural, sin conservantes. Se esteriliza a temperatura suave y lentamente.



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

Zamburiñas

En salsa de Vieira / OL-120

Seleccionadas de ría. Son elaboradas artesanalmente con receta tradicional gallega, proporcionando un sabor suave y natural sin conservantes ni aditivos. Ideales para aderezar platos con arroces, pastas y guisos o degustadas directamente.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
909	110 g	60 g	30

Pulpo al ajillo

En aceite de oliva / OL-120

Seleccionado y elaborado en Galicia con esmero por manos expertas. Una armoniosa receta en conserva de sabor auténtico y natural. Delicioso para degustarlo solo o para aderezar múltiples platos con arroces, pastas, guisos y ensaladas.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
910	110 g	72 g	30

Navajas

Al natural / OL-120

Seleccionadas de ría. Producto elaborado en fresco y artesanalmente en Galicia por manos expertas, manteniendo todo su sabor en conserva, con garantía de degustar un producto natural sin aditivos y delicioso como aperitivo, así como para diferentes presentaciones.



Referencia	Peso neto	Peso escurrido	Unidades por caja
911	110 g	63 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.

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: Anchoa, Bonito, Centollo, Oricio y Sardina.

Semiconservas: Boquerones en Vinagre y Sardinas Ahumadas.

Anchoas

COSTERA

Las Anchoas son pescadas en el Mar Cantábrico con métodos tradicionales y respetuosos con el medio ambiente.

Ya en fábrica, una vez descabezadas, se mantienen en salazón de durante 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 fácil apertura “Peel Off” y tapa de plástico para una mejor manipulación y conservación de las anchoas, 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 / TR-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

Se trata de anchoas del Cantábrico conservadas en sal. Dichas anchoas son las más apreciadas por su suave textura e intenso sabor.

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 colocado uno a uno (carne con carne). Prensado en barriles, se deja madurar durante mínimo 6 meses a temperatura ambiente, hasta conseguir un punto óptimo de sabor. Al tratarse de una semiconserva, su consumo preferente es de 1 año, necesitando de transporte y almacenamiento en frío.

Anchoas

En salazón / R0-1150



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

Anchoas

En salazón / R0-280



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 respetuosas 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, sin aditivos, 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.

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
220	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 1999 fue Conservas Costera la primera empresa en envasar Bonito sin sal añadida. Esta conserva sigue siendo elaborada en fresco y artesanalmente con Bonito del Norte de campaña. Tiene un contenido en sal menor de 0,07 g / 100 g (Bonito en aceite de oliva) y de 0,04 g / 100 g (Bonito al natural).

Recomendado para dietas bajas en sal e hipocalóricas.

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 envasados 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 Huevas del Erizo de Mar, las cuales representan solamente el 4% del peso total del equinodermo.

Es un delicioso producto envasado al natural sin aditivos, solamente hueva de erizo 100x100 y sal, con un consumo preferente o vida útil de 5 años. Se trata de un producto gourmet cuyo consumo ha crecido mucho en estos años, utilizado por la alta gastronomía española e internacional, ya que añade sabor y color a los guisos con pescado. También es exquisito degustado directamente.

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 100x100 naturales de primera calidad. Bajos en sal, con un sabor suave y natural. Listos para ser degustados en cualquier ocasión.

Sin aditivos. No contienen gluten. Consumo preferente de 5 años. Envasados en lata de fácil apertura de 70g. estuchada.

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 200 g, quedando listos para ser degustados en cualquier lugar.

Bígaros

Al natural / TARRO 250 g



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

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 envasadas al natural con agua y sal.

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

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, listo para ser degustado en múltiples recetas de cocina. Conserva su frescura y sabor durante 5 años.

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 Sardinas Ahumadas

COSTERA

Para la elaboración de las sardinas ahumadas, se selecciona el mejor pescado fresco y se prepara siguiendo la receta tradicional. El resultado es una sardina vistosa con un perfecto equilibrio de sabor.

Fácil de presentar para tapas en restaurantes y celebraciones.

Sardinas

Ahumadas / BARQUETA 500 g



Sardinas

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.

Se selecciona el mejor bocarte fresco para la elaboración de este producto y se prepara siguiendo la receta tradicional.

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

Boquerones

En vinagre / BARQUETA 500 g



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

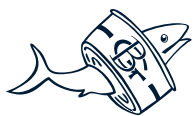
Boquerones

En vinagre / BARQUETA 150 g



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

Conservas



LA GLORIA

— Hostelería —

Anchoas

Anchoas “La Gloria” Siguen siendo un clásico en muchos restaurantes de la geografía Española.

Exquisitas Anchoas del Cantábrico, elaboradas artesanalmente una a una y regadas con aceite de girasol. La mejor relación calidad/precio.

Anchoas

En aceite de girasol / RO-1000



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

Anchoas

En aceite de girasol / RO-500



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

Anchoas

En aceite de girasol / 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 piezas, RR-125	903	120	84	30	5,5
Bonito del Norte en aceite de oliva, OL-120	904	115	78	30	5
Ventresca de Bonito del Norte en aceite de 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
Zamburiñas en salsa de vieira, OL-120	909	110	60	30	4,5
Pulpo al ajillo, OL-120	910	110	72	30	4,5
Navajas al natural, OL-120	911	110	63	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
Bigaros 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 Sardinas ahumadas, bandeja 500	804	500	400	10	5
Filetes de Sardinas ahumadas, 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)
Filetes de anchoas en aceite vegetal, RO-1150	102	1080	670	12	15
Filetes de anchoas en aceite vegetal, RO-550	103	520	280	24	16
Filetes de anchoas en aceite vegetal, RR-50	108	48	29	50	4
Trozos de anchoa en aceite vegetal, RO-1150	110	1080	670	12	15

Conservas

LA GLORIA
— Gourmet —

COSTERA

González Barrio

Desde 1926



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