

## RELACIÓN ORIENTATIVA DE TAMAÑOS

Filete grande / 13 cm aprox.

115 unidades por kilo aprox.



Filete normal / 11 cm aprox.

160 unidades por kilo aprox.



Filete mediano / 9 cm aprox.

200 unidades por kilo aprox.



Filete pequeño / 8 cm aprox.

210 unidades por kilo aprox.



### Anferjo, elaboración artesanal de calidad

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.



## Anferjo

Pol. Ind. Rafelbuñol, c/ Roll del Colomer, 22  
46138 RAFELBUÑOL (Valencia) España  
Tel. +34 961 413 095 · Fax +34 961 413 326  
info@anferjo.com (General)  
export@anferjo.com (Exportación)  
www.anferjo.com



Boquerones en vinagre



FABRICADO POR

**Anferjo**



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Lata	800 g	1.000 g

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

Packaging: 6 unidades por caja

Este producto está disponible al [ajillo](#), en [vinagre](#) y en [escabeche](#).



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Bandejas termoselladas	500 g	600 g

Filete grande	menos de 62 Uds.
Filete normal	entre 64 y 73 Uds.
Filete mediano	entre 74 y 87 Uds.
Filete pequeño	más 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	90 g	125 g

Filete mediano	entre 13 y 16 Uds.
Filete pequeño	más 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	menos de 45 Uds.
Filete normal	entre 46 y 63 Uds.
Filete mediano	entre 64 y 72 Uds.
Filete pequeño	más de 72 Uds.

Packaging: 12 unidades por caja

Este producto está disponible al [ajillo](#), en [vinagre](#) y en [escabeche](#).



Envase	Peso escurrido	Peso neto
Bandejas termoselladas	200 g	300 g

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

12 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 expositora

Este producto está disponible al [ajillo](#), en [vinagre](#) y en [escabeche](#).



## Otros formatos

Envase	Presentación	Peso neto
Redondo tapa	Mariposa o filete	200 g a 10 kg
Granel	Mariposa o filete	200 g a 10 kg

Consultar previo pedido

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	669 KJ / 160 Kcal.

### CONSUMO PREF., CONSERVACIÓN Y EXPEDICIÓN

Condiciones de transporte y almacenamiento:	Mantener entre 5° C y 12° C
Vida del producto:	De 4 a 9 meses
Conservación:	Boquerón en aceite y salsa: 9 meses
	Boquerón en vinagre: 4 meses