



## CONSERVAS ORTIZ LANZA LA AÑADA 2009 DE SU GAMA DE PRODUCTOS *RESERVA DE FAMILIA*



ESTE BONITO ES DE LA  
“COSTERA 2009”

---

LA COSTERA ES EL PERIODO ÓPTIMO  
DE PESCA Y, PARA EL BONITO DEL  
NORTE, ABARCA DESDE JUNIO  
A SEPTIEMBRE

---

**Conservas Ortiz**, experta en Bonito desde 1891, ha lanzado al mercado la añada 2009 de su gama de productos **Reserva de Familia** de la “Costera 2009”. En esta gama se evidencia lo que muchos entendidos en conservas de Bonito del Norte ya saben: el bonito conservado en aceite de oliva mejora sus cualidades organolépticas con el paso del tiempo.

El aceite de oliva produce en el Bonito del Norte una mejora en sabor y le da una textura más suave y laminosa. Esto, unido al uso de pescado fresco de la “**Costera 2009**” y los cuidadosos procesos de elaboración que utiliza **Conservas Ortiz**, proporciona las condiciones óptimas para la maduración.

El Bonito del Norte **Reserva de Familia** de Conservas Ortiz, ha sido pescado con caña, uno a uno, en “Costera” gracias a las artes de pesca tradicionales como el cebo vivo y la cacea.

LAS BUENAS CONSERVAS DE  
BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE  
OLIVA MEJORAN CON EL TIEMPO

---



La gama *reserva de familia* se completa con anchoas de gran tamaño maduradas en barriles durante aproximadamente  
8 meses

Desde su elaboración, el Bonito del Norte ha seguido madurando en el envase.

Debe guardarse a una temperatura de entre 16°C y 22°C, con ausencia de luz y en un ambiente seco, para permitir que su maduración continúe positivamente hasta la fecha de su consumo. Sin embargo, en torno al 90% de la evolución del producto ya se ha producido durante el período de maduración en bodega estimado por Conservas Ortiz.

El Bonito del Norte Ortiz Reserva de Familia se puede encontrar en tiendas tradicionales, establecimientos especializados y tiendas *gourmet*.



En los envases, tradicionalmente ilustrados con cuadros que muestran escenas de pescadores del Cantábrico pertenecientes al pintor Manuel Alcover, se destaca la costera a la que pertenece el bonito.

La gama **Reserva de Familia** se completa con un formato de **Anchoa de gran tamaño con una maduración en barriles durante aproximadamente 8 meses**. Las anchoas requieren una maduración en barril, ganando en intensidad cuanto más tiempo pasan en ellos. Una vez se ha completado el tiempo de maduración, se limpian y filetean, una a una, de forma totalmente artesanal y se envasan en aceite de oliva virgen extra.

Al tratarse de una semiconserva, tiene una caducidad máxima de un año. Por este motivo deben guardarse entre 5°C y 15°C (el frigorífico es un buen lugar), y es conveniente sacarlas minutos antes de su consumo para que se pongan a temperatura ambiente y así poder apreciar mejor su sabor.

## EL CONCEPTO DE CONSERVA DE CONSERVAS ORTIZ

El Bonito del Norte de añada ha supuesto un nuevo concepto de conserva. Según la experiencia centenaria de Conservas Ortiz, para elaborar un bonito que mejore con el paso del tiempo se deben dar una serie de requisitos:

- **PESCA EN COSTERA:** La costera es el período de pesca óptimo desde el punto de vista de las cualidades organolépticas del pez. La costera del bonito del Norte tiene lugar entre junio y septiembre, mientras que en el caso de la anchoa su costera es en abril.
- **UTILIZACIÓN DE ARTES DE PESCA TRADICIONALES:** Estas artes, además de ser respetuosas con la vida marina, mejoran la calidad del pescado al sufrir menos estrés. En el caso del Bonito los lomos presentan una textura más suelta y menos apelmazada.
- **BUENA LIMPIEZA Y COCCIÓN ÓPTIMA DE LOS LOMOS.**

La maduración del Bonito en Aceite de Oliva se puede prolongar en el tiempo. El progreso consiste en el ensamblaje y armonización de los sabores y aromas del Bonito y del aceite de oliva. Los factores que influyen en una correcta maduración son:

- **UTILIZACIÓN DE ACEITE DE OLIVA:** Por sus cualidades gustativas y conservantes.
- **ENVASE:** Tanto el tarro como la lata de aluminio son muy adecuados.
- **TEMPERATURA DE MADURACIÓN:** Entre 16°C y 22°C.
- **HUMEDAD:** Ambiente seco.
- **AUSENCIA DE LUZ.**