



ESPINALER

~ DESDE 1896 ~

CATÁLOGO DE PRODUCTOS PRODUCT CATALOG



-PRESENTACIÓN-
ESPINALER



ESPINALER ES UNA EMPRESA CENTENARIA ESPECIALIZADA EN LA FABRICACIÓN, SELECCIÓN, EMPAQUETADO Y LA DISTRIBUCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO GOURMET. LA MARCA INCLUYE MÁS DE 300 REFERENCIAS DE PRODUCTOS, ENTRE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO, CONSERVAS VEGETALES, LEGUMBRES, VERMUT, PATATAS, ACEITUNAS, CAVA Y EL PRODUCTO ESTRELLA: LA SALSA ESPINALER, RESULTADO DE UNA RECETA PROPIA, IDEADA EN 1950, Y QUE ES PERFECTA PARA ALIÑAR CONSERVAS Y PATATAS CHIPS.



-COMPANY PRESENTATION-
ESPINALER



ESPINALER IS AN OLD-CENTURY COMPANY SPECIALIZED IN THE MANUFACTURING, SELECTION, PACKAGING AND DISTRIBUTION OF THE CANNED SEAFOOD. THE BRAND INCLUDES MORE THAN 300 REFERENCES AMONG CANNED SEAFOOD, CANNED VEGETABLES, LEGUMES, VERMOUTH, CHIPS, OLIVES, CAVA AND THE FLAGSHIP PRODUCT: THE ESPINALER SAUCE. IT IS MADE WITH A TRADITIONAL RECIPE SINCE 1950 AND IT IS THE BEST PARTNER TO SEASON CANNEDFOOD AND CHIPS.



EN ESPINALER SELECCIONAMOS NUESTROS PRODUCTOS CADA CAMPAÑA EN SU LUGAR DE ORIGEN, CON EL COMPROMISO DE MANTENER LA CALIDAD QUE NOS CARACTERIZA.

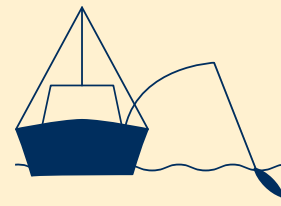
IN ESPINALER, EVERY SEASON WE SELECT OUR PRODUCTS IN THEIR PLACE OF ORIGIN, WITH THE COMMITMENT TO MAINTAIN THE QUALITY THAT CHARACTERIZES US.



- ESPINALER -
CADENA DE VALOR

- ESPINALER -
VALUE CHAIN

ESPINALER

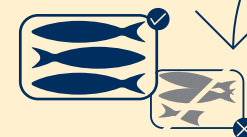
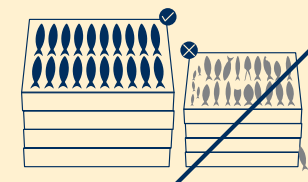


El pescado y marisco se pescan en las aguas del Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo.

Fish and seafood are fished in the Cantabrian, Atlantic and Mediterranean waters.

La familia Tapias selecciona personalmente las mejores partidas de pescado y marisco.

Tapias family selects the best quality fish.



Espinaler decide cómo se debe empaquetar el producto.

Espinaler decides how the fish has to be packed.

Espinaler recepciona el producto en su centro logístico.

Espinaler receives the products from the manufacturing facilities.



VILASSAR DE MAR
(Barcelona)



Espinaler tiene tiendas propias y también sirve el producto en distribución y tiendas especializadas.

Espinaler sells and serves to final clients.



El departamento de calidad de Espinaler recibe información valiosa de los consumidores, clientes y distribuidores.

Quality's department receives appreciated information from consumers, costumers and distributors.

An aerial photograph showing a vast expanse of blue water filled with numerous small fishing boats. The boats are scattered across the horizon, with some closer to the foreground. The water is a deep blue, and the sky is a pale, hazy blue. In the background, there are faint outlines of land and mountains. The overall scene depicts a busy fishing operation.

- CONSERVAS -
PESCADO Y MARISCO

- CANNED -
FISH AND SEAFOOD

ESPINALER



BERBERECHO · COCKLE



NAVAJA · RAZOR SHELL



MEJILLÓN · MUSSEL



ALMEJA BLANCA · WHITE CLAM



CONCHA FINA · FINE SHELL



ATÚN · TUNA



ALMEJA EXTRA · EXTRA CLAM



SARDINA · SARDINE



SARDINILLA · BABY SARDINE



ERIZO · SEA URCHIN



LANGOSTILLO · LANGOSTILLO



PULPO · OCTOPUS

ESPINALER



ZAMBURIÑA · SCALLOPS



JUREL · MACKEREL



ALMEJA NATURAL · NATURAL CLAM



CABALLA · MACKEREL



CHIPIRÓN · CUTTLE FISH



RODAJAS DE CALAMAR · SQUID SLICES



BONITO · WHITE TUNA



CARACOL DE MAR · SEA SNAIL



AGUJA · NEEDLE



HUEVAS DE MERLUZA · HAKE ROE

ESPINALER

BERBERECHO · COCKLE



ESP. El berberecho se reproduce en la Ría de Noya. Tras unas horas en agua de mar para que libere la arenilla, se cuece, se selecciona por tamaño y se envasa a mano.

ENG. Cockles are fished in Noya estuary. After being washed in sea water to remove sand, they are boiled, size selected and hand packed.

NAVAJA · RAZOR SHELL



ESP. La navaja procedente de las Rías Gallegas se marisquea en aguas muy puras. El aceite que aparece al abrir la lata es sinónimo de calidad y de que el marisqueo se ha hecho en el momento óptimo. Recomendamos saborear el caldo.

ENG. Razor-shells are fished in pure waters from Galician estuary. The oil which appeared in the surface when the can is opened shows its best quality. We recommend to taste it.

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

ESPINALER

MEJILLÓN · MUSSEL



ESP. El mejillón procedente de las mejores bateas de la Ría de Arousa, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen. Posteriormente se le añade escabeche hecho a base de vinagre, pimentón y especias seleccionadas.

ENG. Mussels are picked up from Arousa estuary trays and they are fried in extra virgin olive oil. We add pickled sauce made of vinegar, pepper and spices previously selected.

ALMEJA BLANCA · WHITE CLAM



ESP. La almeja blanca procedente de la Ría de Arousa es la reina de las almejas por su sabor y textura. Se marisquea durante los meses de octubre, noviembre y diciembre. Las de mejor calidad son las de Santa Eugenia de Ribeira.

ENG. White clam is fished in Arousa estuary during October, November and December. It's called "the queen" because of its texture and flavour. The best ones are from Santa Eugenia de Ribeira.

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

CONCHA FINA · FINE SHELL



ESP. La concha fina es un molusco bivalvo de la familia de los Veneridae y se caracteriza por su suave sabor, de ahí la procedencia de su nombre. Producto muy apreciado en España y en los países mediterráneos.

ENG. It is a bivalve mollusc of the Veneridae family. It has a nice, fine and soft taste. That's why its name.

ALMEJA NATURAL · NATURAL CLAM



ESP. Comúnmente conocida como almeja rubia. Se marisquea en las costas de la Bretaña francesa.

ENG. Clam commonly known as blonde. It's fished on the coast of French Brittany.

ALMEJA EXTRA · EXTRA CLAM



ESP. Procedente de las costas de Corea del Sur, se marisquea en los meses de marzo a mayo. Pertenece a la misma familia que la almeja gallega.

ENG. It's from the coast of South Korea. It's fished from March to May. It belongs to the same family as the white clam.

CARACOL DE MAR · SEA SNAIL



ESP. Se extrae a mano uno a uno de las rocas del mar Mediterráneo, se cuece al vapor antes de separarlo de su concha, y se enlata manualmente con agua natural.

ENG. They are removed manually one by one from the rocks of the Mediterranean Sea. Then, they are steamed before its characteristic shell is extracted and, finally, they are canned manually with natural water.

ESPINALER

ERIZO · SEA URCHIN



ESP. Recogido en los acantilados, pedreros y el fondo marino de la Costa Cantábrica. Las huevas se extraen manualmente y se envasan como se encuentran en el caparazón.

ENG. Collected in the cliffs, rocks and seabed of the Cantabrian coast. The sea urchin eggs are removed by hand and are packaged as in the shell.

ESPINALER

ZAMBURIÑA · SCALLOPS



ESP. La zamburiña se marisquea en las Rías Gallegas y se cuece al vapor. Posteriormente se enlata al natural o en salsa de vieira.

ENG. They are shellfished in Galician estuary, steamed and prepared in 3 ways: natural, with onion or in “vieira” sauce.

LANGOSTILLO



ESP. Proviene de la familia de los berberechos (cárdidos) y se marisquea en la costa malagueña. Es de un color rojizo intenso y tiene un agradable sabor a mar.

ENG. It is similar to cockle and it is shellfished on Malaga coast. It has an intense red colour and a nice sea taste.

BONITO · WHITE TUNA

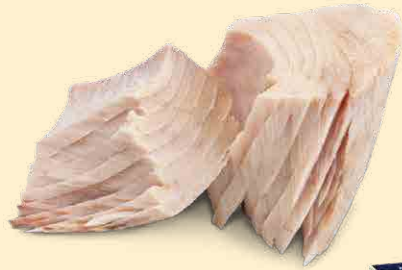


ESP. El bonito se elabora con pescado fresco del Cantábrico. El producto 100% natural se cuece y se le añade aceite de oliva y sal, o salsa escabeche.

ENG. Bonito is elaborated with fresh fish from Cantabrian coast, 100% natural. It's boiled and just olive oil and salt are added. We show this product in pickled sauce or olive oil.

ESPINALER

ATÚN · TUNA



ESP. El atún claro vive en las aguas de mares tropicales y subtropicales de todo el mundo. Sus cualidades saludables hacen que sea un manjar muy valorado.

ENG. The light tuna lives in the waters of tropical and subtropical waters around the world. Its healthy qualities make the Tuna a highly valued delicacy.

ESPINALER

SARDINA · SARDINE



ESP. También llamada *xoubiña*. Las pescadas en septiembre son las de mejor calidad. Se cuecen, o bien al vapor y se envasan en aceite o escabeche, o bien se cocinan con tomate o con guindilla.

ENG. They are also called “xoubiña”. The sardines fished in September are the best quality ones. They are steamed and packed in oil or pickled sauce, or cooked with tomato or chilli.

PULPO · OCTOPUS



ESP. El pulpo es seleccionado en el Atlántico. Lo presentamos en diferentes formatos: cortado en rodajas y envasado en aceite de oliva, hervido y envasado al vacío, o en salsa gallega.

ENG. It is selected in Atlantic waters, sliced and canned in olive oil. It can be found boiled and vacuum packed or in “gallega” sauce.

SARDINILLA · BABY SARDINE



ESP. La sardinilla o *xoubiña*, en gallego, se pesca en diferentes épocas del año, aunque la del mes de septiembre es la de mayor calidad. Para su elaboración se le da un punto de cocción al vapor y se envasa en aceite de oliva.

ENG. It’s called “xoubiña” and it is fished all year round but it gets its best quality in September. It is steamed and canned in olive oil.

ESPINALER

CHIPIRÓN · CUTTLE FISH



ESP. El chipirón se rellena con sus propios tentáculos mediante un delicado y artesanal proceso de elaboración. Se limpia a mano uno a uno y se enlata en aceite de oliva o en su tinta.

ENG. It's filled with its own tentacles, according to a manual and delicated process. Later, we pack with olive oil or its own ink. Delicious taste and texture.

RODAJA DE CALAMAR · SQUID SLICES



ESP. Seleccionamos el mejor calamar para elaborar este excepcional producto. Se presenta relleno con sus patas y cortado a rodajas.

ENG. This exceptional product is carefully selected with the best squids. Filled with its own tentacles and cut into slides.

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

ESPINALER

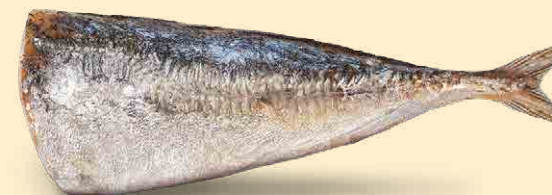
CABALLA · MACKEREL



ESP. Una vez pescada, la caballa se limpia, se emparrilla y se tuesta, para después ser empacada artesanalmente en la lata con aceite de oliva.

ENG. After being fished, the mackerel is cleaned and grilled. Later, it is packed one by one adding olive oil.

JUREL · MACKEREL



ESP. Procede de las Rías Gallegas. Se limpia, se emparrilla y se tuesta, para después ser empacado artesanalmente en la lata con aceite de oliva.

ENG. From Galician rias. It is cleaned and grilled. Later it is packed one by one adding olive oil.

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

ESPINALER

AGUJA · NEEDLE



ESP. Sabroso pescado azul alargado y picudo, con una agradable textura e intenso sabor. Muy consumido en la costa de Cantabria, especialmente en Santoña.

ENG. Tasty blue fish with a nice texture and intense flavor. It is very consumed in the Cantabrian coast, especially in Santoña.

HUEVAS DE MERLUZA · HAKE ROE



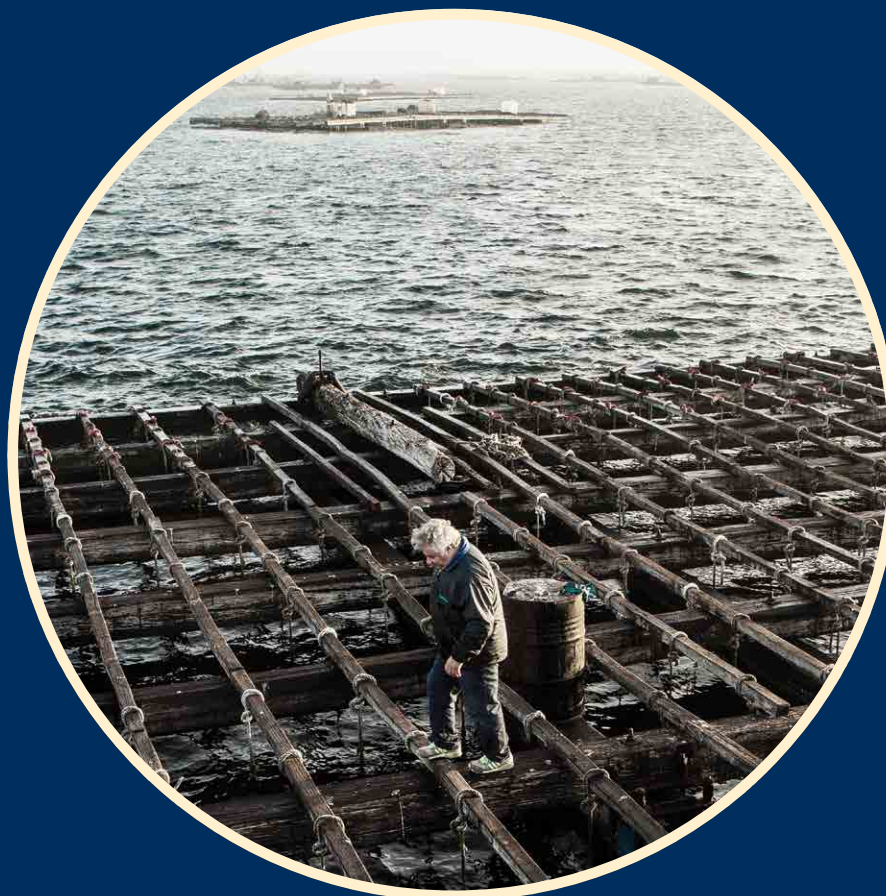
ESP. Se seleccionan las mejores huevas, se cuecen con esmero y se limpian manualmente. Se cortan a rodajas y se enlatan con aceite de oliva. Tienen un suave toque de limón y aroma picante.

ENG. The best eggs are selected, carefully cooked and cleaned manually. Cut into slices and canned with olive oil. They have a soft touch of lemon and spicy aroma.

PESCADO Y MARISCO · FISH & SEAFOOD

SI QUIERES SABER MÁS
VISITA NUESTRA WEB

ESPINALER.COM



IF YOU WANT TO KNOW MORE
VISIT OUR WEBSITE

ESPINALER.COM



FRESCOS
~~~~~  
FRESH PRODUCTS

ESPINALER

## BOQUERÓN · WHITEBAIT



ESP. El boquerón procede del Mediterráneo. Se filetea y se limpia de forma artesanal, para escoger así las mejores partes. Después de estar unas horas en sal y vinagre, se coloca manualmente en cada bandeja o bote de cristal y se marina con salsa verde. Las bandejas se envasan al vacío.

ENG. The whitebait comes from the Mediterranean Sea. It is filleted and cleaned manually, in order to choose the best parts. After being some hours in salt and vinegar, it is collocated one by one in each tray or glass jar and it is marinated with green sauce.

## BOQUERÓN BANDERILLA · “BANDERILLA” WHITEBAIT



ESP. Un filete de boquerón enrollado en una aceituna rellena de anchoa y otro en una cebolleta tierna.

ENG. Whitebait fillet wrapped in an olive stuffed with anchovy and one in a tender chive.

FRESCOS · FRESH PRODUCTS

ESPINALER

## ANCHOA · ANCHOVY



ESP. Se captura en el Cantábrico durante los meses de abril y mayo. Se enlata y se prensa en salmuera. Madura en un período de 8 a 12 meses y se limpia a mano una a una.

ENG. It is caught in the Cantabrian Sea during the months of April and May. It is canned and pressed in brine. It matures from 8 to 12 months and is thoroughly cleaned one by one.

FRESCOS · FRESH PRODUCTS



-CONSERVAS-  
**VEGETALES Y LEGUMBRES**

-CANNED-  
**VEGETABLES AND LEGUMES**



CORAZÓN DE ALCAHOFA  
ARTICHOKE HEART



ESPÁRRAGO · ASPARAGUS



PIMIENTO DEL PIQUILLO  
PIQUILLO PEPPER



PIMIENTO ASADO · ROASTED PEPPER



GUINDILLA VASCA  
BASQUE CHILLI IN VINEGAR



AJO · GARLIC



LENTEJA · LENTIL



GARBANZO · CHICKPEA



JUDÍA DEL GANXET · GANXET BEAN



ALMENDRA MARCONA · MARCONA ALMOND

CORAZÓN DE ALCAHOFA · ARTICHOKE HEART



ESP. La alcachofa se recolecta entre los meses de febrero y mayo. Procede de la huerta murciana, marida muy bien con anchoas y ensalada.

ENG. The artichoke is picked up between February and May. It comes from the Murcia's land and it combines very well with anchovies and salad.

ESPÁRRAGO · ASPARAGUS



ESP. El espárrago proviene de la huerta navarra. Desde su recogida, se elabora con celeridad para que mantenga el sabor único que le caracteriza. Se selecciona con esmero y se le quita la piel para que tenga una textura suave y sin fibras.

ENG. Asparagus comes from the Navarre's orchard. Once it is collected, it is well-prepared with celerity in order to maintain its own taste. It is selected with care and its skin is removed so that it has a soft texture without fibers.



PIMIENTO DEL PIQUILLO · PIQUILLO PEPPER



ESP. El pimiento del piquillo, procedente de la huerta de Lodosa (Navarra), se asa con llama directa. Se pela uno a uno, artesanalmente, para que mantenga todas sus propiedades y su genuino sabor.

ENG. Piquillo pepper, from the orchard of Lodosa (Navarra), is roasted with direct flame. It is peeled manually, one by one, so that it maintains all the properties and its genuine flavor.

GUINDILLA VASCA · BASQUE CHILLI IN VINEGAR



ESP. Recolectada entre los meses de julio y octubre en la Comunidad Autónoma Vasca, la guindilla en vinagre es de alta calidad. El microclima de la región y las condiciones de la tierra dan como resultado a este producto único, muy apreciado por su sabor y su picante suave.

ENG. The basque chilli is collected between July and October in the Basque Country (Spain). This unique and high quality product is well-appreciated for its taste and its soft spicy.

PIMIENTO ASADO · ROASTED PEPPER



ESP. El pimiento se asa en la parrilla a fuego lento. Se pela a mano y se trocea cuidadosamente para conservar el producto en las mejores condiciones.

ENG. The pepper is roasted on the grill at simmer, and then it is peeled by hand and it is cut into bits with care.

AJO · GARLIC



ESP. Presentados en diferentes variedades: ajos suaves, en vinagre, en cóctel o con hierbas.

ENG. Garlics are presented in different varieties: soft garlic, pickled, in cocktail or with herbs.

LENTEJA · LENTIL



ESP. La lenteja beluga, conocida también como lenteja caviar, es la variedad de esta legumbre con el mayor nivel de proteína. De un color más oscuro que las habituales, es un acompañante de lujo para las ensaladas.

ENG. Beluga lentil, also known as caviar lentil, is the variety of this kind of legume with the highest protein level. Of a darker colour than the other lentils, the beluga variety is a delicious partner for salads.

GARBANZO · CHICKPEA



ESP. El garbanzo se cultiva en terreno de secano y tierra rica, por ello su sabor es tan intenso. Un alimento que combina de forma excelente con ensaladas templadas.

ENG. Chickpea is cultivated in dry and rich lands, so that its flavor is so intense. It combines perfectly with warm salads.

JUDÍA DEL GANXET · GANXET BEAN



ESP. La judía 'del ganxet', cultivada en tierras catalanas, es de gusto suave y de gran cremosidad. La poca percepción de la piel hace que su tacto con el paladar sea muy delicado.

ENG. Ganxet bean, grown in Catalonia, is known for its mild taste and great creaminess. The low perception of its skin makes the contact with the palate very delicate.

ALMENDRA MARCONA · MARCONA ALMOND



ESP. La almendra marcona con trufa negra es un snack gourmet, elaborado con almendra premium de primera calidad, aceite de oliva Virgen Extra y trufa de verano deshidratada. Es ideal para acompañar a los aperitivos más sofisticados.

ENG. The marcona almond with black truffle is a gourmet snack, elaborated with premium quality almond, extra virgin olive oil and dehydrated summer truffle. It is ideal to accompany the most sophisticated snacks.

A photograph of a row of olive trees in a field. The trees are large and have thick, gnarled trunks. The foliage is dense and green. The ground is dry and sandy. In the background, there is a stone wall and a hillside. The sky is blue with some clouds.

**ACEITUNAS**

**OLIVES**

ACEITUNA RELLENA · ANCHOVY STUFFED OLIVE



ESP. La aceituna rellena de anchoa se elabora a partir de la variedad Manzanilla Fina. De categoría Extra, se deshuesa cuidadosamente y se rellena con una pasta de anchoa, permitiendo una combinación y un sabor excelentes.

ENG. Our anchovy stuffed olive is of an extra category and it is produced from the Manzanilla Fina variety. It hasn't got bone and it is filled with an anchovy paste. The result is an excellent combination of flavours.

PATÉ DE ACEITUNA · OLIVE PATE



ESP. Es una pasta de aceituna Aragón de color oscuro, con aceite de oliva virgen extra. La aceituna está madurada en sal y molida finamente. Y el paté de aceituna Arbequina, de un color claro, es perfecto para degustar en aperitivos.

ENG. It is a paste of Aragon's olive of variety. It is of dark color with olive oil "Virgen Extra". The olive is matured in salt and finely grounded. The paté of green olive is made of Arbequina olive.

ACEITUNAS VARIAS · OLIVES



ESP. Aceitunas arbequinas, aceitunas negras de Aragón, aceitunas Manzanilla y aceitunas Gordal con guindilla.

ENG. Arbequina olives, black Aragon's Olive, Manzanilla olive, gordal olive with chilli.



PATATAS  
CHIPS

ESPINALER

PATATAS · CHIPS



ESP. Las patatas se recogen y se seleccionan rigurosamente en las altas tierras de Soria. Se someten a un proceso tradicional de pelado y corte; y se fríen utilizando aceite de oliva y con bajo contenido en sal.

ENG. Potatoes are collected and are firmly selected in Soria's fields (Spain). Later, they are subjected to a traditional process of peeling and cutting. Finally, they are fried using olive oil and with low salt.

PATATAS · CHIPS

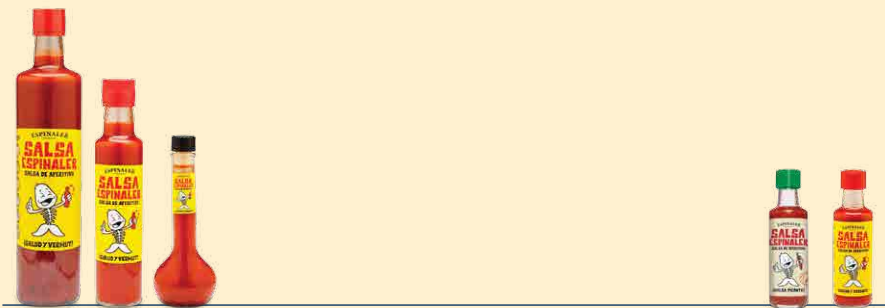


-SALSA-  
ESPINALER

-ESPINALER-  
SAUCE

ESPINALER

SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE



ESP. Es el condimento ideal para todo tipo de conservas, patatas y aceitunas. La fabricamos desde 1950 con la misma receta: una fórmula única, exclusiva y familiar, a base de vinagre, pimentón rojo y especias seleccionadas.

ENG. The best aperitif sauce in the world. It is perfect to partner canned seafood, chips and olives. We elaborate it with high quality ingredients, as vinegar-based, red paprika and selected spices. We fabricate it since 1950.

SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE



-OTRAS-  
**SALSAS**

---

-OTHER-  
**SAUCES**

SALSA BRAVA · BRAVA SAUCE



ESP. **Ideal para acompañar patatas fritas.** Deliciosa salsa brava con un intenso sabor picante, elaborada con alioli y especias. En el proceso de preparación se utilizan productos naturales, sin aditivos, colorantes, aromatizantes, ni conservantes. No contiene alérgenos.

ENG. **Espinaler's brava sauce is perfect to partner fries.** It is a delicious sauce with spicy flavor, made by a homemade recipe based on garlic and spices, with no additives, colourants, flavorings, neither preservatives. It doesn't contain allergens.

ALIOLI · ALLIOLI



ESP. **Elaborada a base de aceite de oliva y ajo, esta salsa es ideal para acompañar carnes a la brasa, pescados y patatas.** Está hecha con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes. No contiene alérgenos.

ENG. **Elaborated with olive oil and garlic, it is ideal to accompany grilled meats, fish and potatoes.** It is made with natural ingredients, without preservatives neither additives. It doesn't contain allergens.

SALSA ROMESCO · ROMESCO SAUCE



ESP. **Ideal para acompañar verduras a la brasa y calçots.** La salsa romesco se elabora siguiendo la receta tradicional, con aceite, cebolla, tomate, frutos secos y vinagre de vino blanco. En su elaboración se utilizan ingredientes naturales y no lleva colorantes, tampoco contiene gluten.

ENG. **It is perfect to accompany grilled vegetables and a kind of onions called Calçots.** The Romesco sauce is made according to the traditional recipe based on oil, onion, tomatoes, nuts and white wine vinegar. 100% natural sauce which it doesn't contain gluten.





VERMUTS Y CAVA

VERMOUTH & CAVA

some cool  
age them too  
3720 Bth

---

ESPINALER

---

VERMUT ROJO · RED VERMOUTH



ESP. Resultado de una receta única basada en vino blanco de alta calidad. La delicada y elegante maceración con hierbas aromáticas, como la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina le da un buqué único. Vermut rojo rubí con tonalidades teja. Dulce, brillante y con un aroma intenso y fresco a orégano, menta y caramelo.

ENG. Result of an unique recipe based on high quality white wine. Delicate and elegant maceration, made with aromatic herbs as sagebrush vulgaris, dittany of Crete and Kina gives it an unique bouquet. Red ruby vermouth with terracotta tints. Sweet and brilliant. It has an intense and fresh scent of oregano, mint and caramel.

---

ESPINALER

---

VERMUT BLANCO · WHITE VERMOUTH



ESP. Elaborado con una receta única a base de vino blanco seco de alta calidad. La cuidadosa selección de hierbas aromáticas, de entre las que destacan la artemisia vulgaris, el dictamo de Creta y la Kina, le aporta un buqué único. Es de un color amarillo pálido con matices de esmeralda, brillante y con aroma y sabor intensos y frescos, con notas de azafrán, menta y vainilla.

ENG. It is elaborated as a result of a carefully aromatic herbs selection which includes the sagebrush vulgaris, the dittany of Crete and Kina. Its especial maceration gives an unique bouquet to the vermouth. The Espinaler white vermouth is pale yellow with brilliant emerald shades. Both its aroma and its taste are fresh and intense.

---

ESPINALER

---

BOTELLA VINTAGE VERMUT · VERMOUTH VINTAGE BOTTLE



---

ESP. Es una pieza de coleccionista de edición limitada. En 2014 se presentó la primera edición y en marzo de 2015, con motivo del cambio de imagen corporativa, se lanzó el segundo modelo con una serigrafía del nuevo logotipo. En 2016 han sido tres las ediciones conmemorativas del 120 aniversario.

ENG. The Espinaler's vintage vermouth bottle is a collector's item. In 2014 went on sale the first edition with a silkscreen of logo. The second design appeared in 2015 by the change of Espinaler's corporate image. Espinaler presented three new illustrations to mark the 120th anniversary in 2016.

---

VERMUTS Y CAVA · VERMOUTH & CAVA

---

ESPINALER

---

VERMUT RESERVA · RESERVA VERMOUTH



---

ESP. Elaborado con una receta única a base de vino blanco de alta calidad, macerado con más de 50 hierbas aromáticas que le dan un buqué único. Entre las hierbas aromáticas, destacan la artemisia vulgaris, el dicitano de Creta y la Kina. De color marrón caoba con reflejos amarillos, nítido y brillante. Tiene toques de madera, tostados y de especias y reposa durante 6 meses en barricas.

ENG. The Espinaler Reserva vermouth is made with a high quality white wine. It is macerated base with over 50 herbs that give an unique bouquet to the vermouth. Among this special selection there are the Artemisia, the dittany of Crete and Kina. It is aged for 6 months in barrels. Its colour is brown amber.

---

VERMUTS Y CAVA · VERMOUTH & CAVA

ESPINALER

CAVA

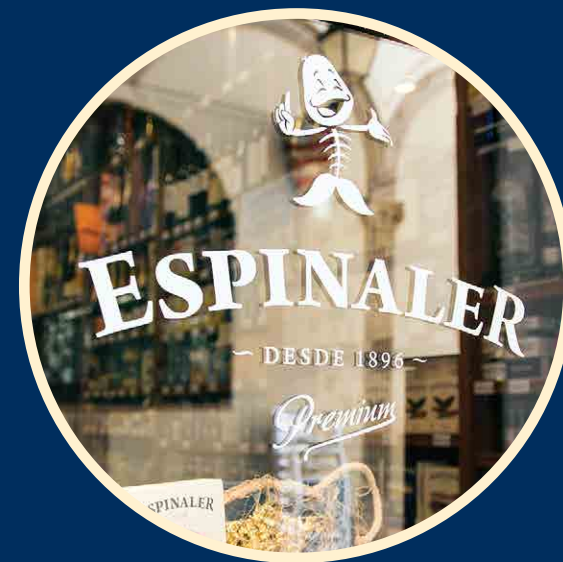


ESP. Elaborado con el coupage tradicional de Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Este cava permanece un mínimo de 18 meses de crianza. Es brillante, de color amarillo pálido, y aporta un aroma elegante, en perfecto equilibrio con las notas afrutadas. De sabor muy suave, permite apreciar toques a fruta blanca y un carbónico bien integrado con una acidez equilibrada.

ENG. Elaborated with the traditional coupage from Macabeu, Xarel·lo and Parellada varieties. This cava remains at least 18 months of aging. Brilliant, delicate and very soft. It has an elegant arôme, which is balanced with the elegant fruity touches. A white fruit arôme is appreciated.

VERMUTS Y CAVA · VERMOUTH & CAVA

- VISITA / VISIT -  
ESPINALER



ESPINALER TRADICIONAL

Camí Ral nº 1  
08340 Vilassar de Mar  
Barcelona - Spain

ESPINALER NAVE  
(HEADQUARTERS)

Avda. Progrés nº 47  
Pol. Ind. Els Garrofers  
08340 Vilassar de Mar  
Barcelona - Spain





-PACKS-  
**ESPINALER**



ESPINALER

PACK POPA



ESP. Aceitunas rellenas, mejillones y berberechos.

ENG. Anchovy stuffed olive, mussels and cockles.

ESPINALER

PACK ESTRIBOR



ESP. Berberechos, almejas al natural, mejillones, caracoles de mar y salsa Espinaler.

ENG. Cockles, clams, mussels, seasnail and Espinaler sauce.

PACK BOTAVARA



ESP. Aceitunas rellenas, mejillones, almejas al natural, vermut rojo y salsa Espinaler.

ENG. Anchovy stuffed olive, mussels, clams, red vermouth and Espinaler sauce.

PACK MÁSTIL



ESP. Mejillones, almejas al natural, vermut rojo mini y salsa Espinaler.

ENG. Mussels, clams, red vermouth and Espinaler sauce.

PACKS ESPINALER

PACKS ESPINALER

---

ESPINALER

PACK BABOR



---

ESP. Mejillones, almejas al natural, aceitunas rellenas y salsa Espinaler.

ENG. Mussels, clams, anchovy stuffed olive and Espinaler sauce.

---

---

ESPINALER

PACK VELA



---

ESP. Aceitunas rellenas y berberechos.

ENG. Anchovy stuffed olive and cockles.

---

---

PACK ESLORA



---

ESP. Mejillones, almejas al natural, berberechos, navajas, vermut rojo y salsa Espinaler

ENG. Mussels, clams, cockles, razor shells, vermouth and Espinaler sauce.

---

---

PACK PROA



---

ESP. Mejillones, almejas al natural, berberechos y salsa Espinaler.

ENG. Mussels, clams, cockles and Espinaler sauce.

---

PACKS ESPINALER

PACKS ESPINALER



-ORIGEN-  
**DE NUESTROS  
PRODUCTOS**

-ORIGIN-  
**OF OUR  
PRODUCTS**

ESP. La familia Tapias controla desde el lugar de origen de cada conserva todo el proceso del producto desde que es pescado o recolectado, hasta que se elabora y se enlata. El producto acabado es enviado al centro logístico de la empresa en Vilassar de Mar (Barcelona) desde donde se distribuye al mayor (nacional e internacional) y al por menor, en las dos tiendas propias de la marca.



ENG. The Tapias family, Espinaler's owners, monitors the whole value chain of each product. This process starts at the place of origin where canned food are fished or collected and it continues until they are cooked and packed into the can. The final product is sent to the Espinaler's headquarters, in Vilassar de Mar (Barcelona), from where Espinaler sells to the wholesale trade to national and international market. Espinaler also serves and sells the products in its two own shops.



- LISTADO -  
**DE NUESTROS  
PRODUCTOS**

- OUR -  
**PRODUCTS**

## MARISCO · MARISC

### BERBERECHO · COCKLE

#### AL NATURAL · IN BRINE

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|
| OL-120           | PEQUEÑO/SMALL, 60/70, 50/60, 40/50, 40/50E, 30/40, 25/30E, 20/25E |

#### PREMIUM

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES             |
|------------------|-----------------------------|
| OL-120           | 30/40E, 30/35E, 25/30E, 20E |

### NAVAJAS · RAZOR SHELL

#### AL NATURAL · IN BRINE

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                           |
|------------------|-------------------------------------------|
| OL-120           | 3/5, 4/6, 5/8, 6/8, 10/12, PEQUEÑAS/SMALL |

#### PREMIUM

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 3/5, 5/7        |

#### ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |

### MEJILLÓN · MUSSELL

#### EN ESCABECHE · IN PICKLED SAUCE

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                          |
|------------------|------------------------------------------|
| OL-120           | 20/30, 14/16, 10/12, 8/10, 7/9, 6/8, 4/6 |

#### PREMIUM

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 6/8, 10/12      |
| RO-120           | 4/6, 6/8        |

#### PICANTE · SPICY

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |

### ALMEJA BLANCA · WHITE CLAM

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| OL-120           | TROZOS/PIECES, 6/8, 8/10, 10/12, 12/14, 14/16, 18/20, 20/25, 25/30 |

#### PREMIUM

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                              |
|------------------|----------------------------------------------|
| OL-120           | 6/8, 8/10, 10/12, 12/14, 14/16, 18/20, 20/25 |

**ALMEJA EXTRA · EXTRA CLAM**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RR-90            | 7/10, 15/20     |
| RR-125           | 11/15, 15/20    |

**CARACOL DE MAR · SEA SNAIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 10/12           |

**CARACOLA · SEA SNAIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |

**ERIZO · SEA URCHIN**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |
| RO70             |                 |
| RR-50            |                 |

**LANGOSTILLO**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 8/10            |
| RR-50            |                 |

**PULPO · OCTOPUS****ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |
| RO-120           |                 |
| RO-280           |                 |

**GALLEGA · GALICIAN SAUCE**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |
| RO-150           |                 |

**ZAMBURIÑA · SCALLOPS****GALLEGA · GALICIAN SAUCE**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 10/12           |

**AL NATURAL · IN BRINE****PREMIUM**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RO-150           |                 |

**PESCADO · FISH****SARDINA · SARDINE****ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RR-125           | 3/5             |

**CON TOMATE · WITH TOMATO**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RR-125           | 3/5             |

**PICANTE · SPICY**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RR-125           | 3/5             |

**EN ESCABECHE · IN PICKLED SAUCE**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RR-125           | 3/5             |

**SARDINILLA · BABY SARDINE****ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES     |
|------------------|---------------------|
| RR-125           | 10/12, 14/16, 16/20 |
| RR-150           | 25/30               |

**PREMIUM**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| RR-125           | 20/25           |

**CABALLA · MACKEREL****ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |
| RO-150           |                 |

**ATÚN · TUNA****ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |
| RO-1000          |                 |

**VENTRESCA · BELLY**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES  |
|------------------|------------------|
| OL-120           |                  |
| OL-120           | TROSSOS / TROZOS |

**CHIPIRÓN · CUTTLE FISH****ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 5/8             |
| RO-280           | 12/14           |

**PREMIUM**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 6/8             |
| RR-125           | 4/6             |

**TINTA · INK**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |

**RODAJA DE CALAMAR · SQUID SLICES**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           | 3/4             |
| RO-280           | 8/10            |

**JUREL · MACKEREL**

| FORMATO / FORMAT | ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL |
|------------------|-----------------------------|
| OL-120           | FORMATO / FORMAT            |
|                  | RR-125                      |
|                  | RO-150                      |

**AGUJA · NEEDLE****HUEVAS DE MERLUZA · HAKE ROE**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| OL-120           |                 |
| RO-280           |                 |

**BONITO · WHITE TUNA**

| ACEITE DE OLIVA · OLIVE OIL                                       | EN ESCABECHE · IN PICKLED SAUCE                   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| FORMATO / FORMAT                                                  | FORMATO / FORMAT                                  |
| OL-120                                                            | OL-120                                            |
| RO-280                                                            | RO-280                                            |
|                                                                   | RO-1800                                           |
| LOMO ACEITE DE OLIVA<br>TUNA FILLETS IN OLIVE OIL                 | BONITO LOMO ESCABECHE · LOIN TUNA PICKLED SAUCE   |
| FORMATO / FORMAT                                                  | FORMATO / FORMAT                                  |
| T-220g                                                            | T-220g                                            |
| BONITO VENTRESCA ACEITE DE OLIVA<br>WHITE TUNA BELLY IN OLIVE OIL | BONITO MIGAS ACEITE DE OLIVA<br>WHITE TUNA CRUMBS |
| FORMATO / FORMAT                                                  | FORMATO / FORMAT                                  |
| T-240g                                                            | T-400g                                            |

**VEGETALES · VEGETABLES****CORAZONES DE ALCACHOFA · ARTICHOKE HEARTS**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                      |
|------------------|--------------------------------------|
| T-220g           | 6/8                                  |
| T-350g           | 12/14, 16/20, 25/30, 30/40<br>60, 80 |

**ESPÁRRAGO DE NAVARRA · ASPARAGUS**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES        |
|------------------|------------------------|
| T-370g           | 6/9                    |
| T-580g           | 4/8                    |
| T-250            | YEMAS / ASPARAGUS TIPS |

**PIMIENTO DEL PIQUILLO · PIQUILLO PEPPER**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES                |
|------------------|--------------------------------|
| T-135g           |                                |
| T-225g           | ENTERO / WHOLE, TIRAS / STRIPS |

**PIMIENTO ASADO · ROASTED PEPPER**

| FORMATO / FORMAT | PIEZAS / PIECES |
|------------------|-----------------|
| T-485g           |                 |
| T-850g           | TIRAS / STRIPS  |

**“ESCALIVADA”**

| FORMATO / FORMAT | FORMATO / FORMAT |
|------------------|------------------|
| T-485g           | T-350g           |
| T-850g           |                  |

**GARBANZO · CHICKPEA****JUDÍA DEL GANXET · GANXET BEAN**

| FORMATO / FORMAT | FORMATO / FORMAT |
|------------------|------------------|
| T-350g           | T-350g           |

**LENTEJA · LENTIL****ALMENDRA MARCONA · MARCONA ALMOND**

| FORMATO / FORMAT | FORMATO / FORMAT |
|------------------|------------------|
| T-140g           | T-200g           |

**GUINDILLA VASCA · BASQUE CHILI IN VINEGAR****AJOS · GARLIC**

| FORMATO / FORMAT                           |  |
|--------------------------------------------|--|
| T-200g                                     |  |
| SUAVES · SOFT / HERBS · HIERBAS / COCKTAIL |  |

## ACEITUNAS · OLIVES

### ACEITUNAS · OLIVES

#### RELLENAS DE ANCHOA · ANCHOVY STUFFED OLIVE

FORMATO / FORMAT

50g, 200g, 350g, 1420g

#### DE ARAGÓN · ARAGON'S OLIVE

FORMATO / FORMAT

T-360g

#### PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS ARAGON'S OLIVE PATE

FORMATO / FORMAT

T-100g

#### ARBEQUINAS · ARBEQUINA OLIVE

FORMATO / FORMAT

T-390g

#### GORDAL CON GUINDILLA · GORDAL WITH CHILLI

FORMATO / FORMAT

T-200g

#### PATÉ DE ACEITUNAS VERDES GREEN'S OLIVE PATE

FORMATO / FORMAT

T-100g

## PATATAS · CHIPS

### PATATAS · CHIPS

#### CHIPS · CHIPS

FORMATO / FORMAT

50g, 150g

#### CAJA · CHIPS BOX

FORMATO / FORMAT

700g

#### LATA · CAN

FORMATO / FORMAT

650g

## SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE

### SALSA ESPINALER · ESPINALER SAUCE

FORMATO / FORMAT

750ml, 200ml, 250ml, 92ml

#### PICANTE · SPICY

FORMATO / FORMAT

92ml

## OTRAS SALSAS · OTHER SAUCES

### BRAVA · BRAVA SAUCE

FORMATO / FORMAT

T-90g, T-900g

### ROMESCO · ROMESCO SAUCE

FORMATO / FORMAT

T-140g

### ALIOLI · ALIOLI

FORMATO / FORMAT

T-90g

## FRESCOS · FRESH PRODUCTS

### ANCHOAS · ANCHOVYS

#### AL NATURAL · IN BRINE

FORMATO / FORMAT

10, 20, 40 (FILETS / FILETES)

#### ACEITE OLIVA ARBEQUINA · ARBEQUINA OLIVE OIL

FORMATO / FORMAT

10, 20, 40 (FILETES / FILETS)

T-100g, RR-50

### BOQUERONES MEDITERRÁNEOS · WHITEBAIT

FORMATO / FORMAT

500g, 175g, 80g

#### BOQUERÓN BANDERILLA · BANDERILLA "WHITEBAIT"

FORMATO / FORMAT

350g, T-100g

## VERMUT · VERMOUTH

### VERMUT · VERMOUTH

#### ROJO · RED VERMOUTH

FORMATO / FORMAT

75cl, 2L, 5L, 6cl, (bolsa en caja/bag in box) 20L

#### BLANCO · WHITE VERMOUTH

FORMATO / FORMAT

75cl, 2L, 5L

#### ROJO BOTELLA VINTAGE VERMOUTH VINTAGE

FORMATO / FORMAT

50cl

#### RESERVA · VERMOUTH RESERVA

FORMATO / FORMAT

75cl

## CAVA

### CAVA

FORMATO / FORMAT

75cl



## ESPINALER

Avda. Progrés, 47  
Polígono Industrial Els Garrofers  
08340 Vilassar de Mar  
Barcelona (Spain)  
+34 937 502 521

[espinaler@espinaler.com](mailto:espinaler@espinaler.com)

~ ~ ~ ~ ~  
[@vermutespinaler](https://www.instagram.com/vermutespinaler)



[ESPINALER.COM](http://ESPINALER.COM)