

El Caballito Cantábrico

Fileteado “in situ”
de anchoas sobadas a mano
para eventos



Mi empresa



Fileteamos anchoa de costera del Cantábrico “in situ” en eventos: bodas, reuniones, celebraciones, etc.... Y posteriormente las ofrecemos a degustación.

Es un trabajo totalmente artesanal, dando así la posibilidad al invitado de apreciar el laborioso trabajo que se lleva a cabo para obtener este exquisito producto de nuestra tierra.

Y como no sería menos, la presentación del producto que ofrecemos está a la altura de su gran calidad: una o dos expertas fileteras miman y limpian la anchoa mientras que otro profesional la presenta a los asistentes.

Limpieza y fileteado de anchoas



Cómo surgió

Nuestra empresa surgió a través del proyecto integral de empleo “Laredo Promueve 2013”



The background features a stylized green design. On the left, there is a green shape resembling a lizard or a dragon's head. A green ribbon-like banner curves across the middle, containing the faint text "EL DALLITO" and "CANTERICO".

**EVENTOS
QUE HEMOS
HECHO**

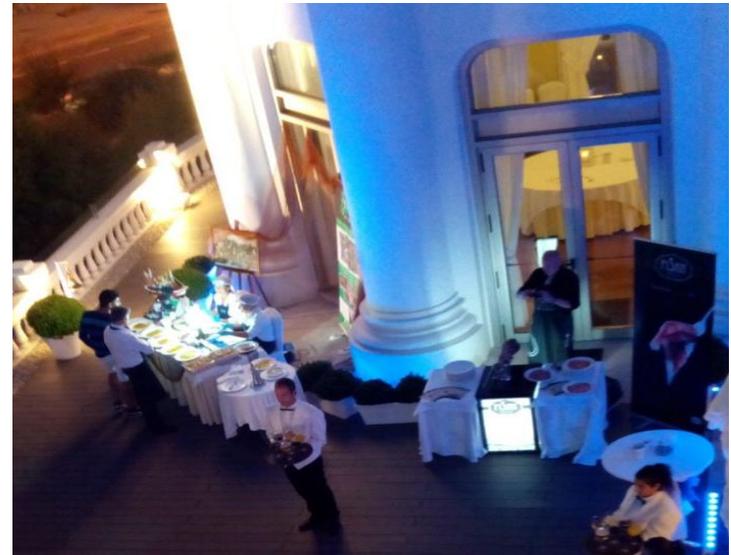
Hotel Muelle de Suances



3er Sal3n N3utico de Laredo



MUNDIAL DE VELA en el Gran Casino de Santander



CARREFOUR “NUESTRA TIERRA”



Fin de la Vuelta ciclista 2014



FORO ESPAÑA-JAPÓN

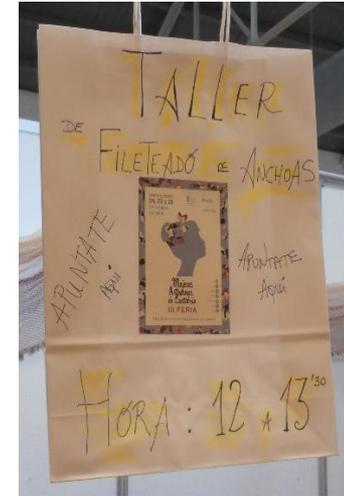


Feria “Mujeres Artesanas” 2014



Cursillo de fileteado

Feria "Mujeres Artesanas" 2014



Jornada de Artesanos – Palacio de Exp.



Feria mensual artesana "Hecho en Laredo"

HECHO EN
LAREDO



PLAZA DE ABASTOS



IV Feria Mujeres Artesanas de Cantabria



BODAS



**Muchas gracias
por su atención**