

**DOSSIER DE PRESSE**

juillet 2023



*Arte en el Paladar*

**DON BOCARTE**

**DON BOCARTE - Excellence des Anchois de Cantabrie,  
Poulpes de Galice, Thon Rouge d'Almadraba et Bonites del Norte**

*Arte en el Paladar*

# DON BOCARTE



Située à Santoña, capitale mondiale de l'anchois, Conservas Selección Santoñesa, SL est une entreprise dynamique qui a su conquérir le marché des produits de la mer depuis sa création en 1997. Sous la marque DON BOCARTE, nous sommes fiers d'être devenus un leader dans la production d'anchois, de poulpes, de thon rouge et de bonites de haute qualité, tant en conserve qu'en semi-conserve.



## Anchois de Cantabrie - La Perfection des Saveurs Marines

Chez Don Bocarte, l'art de la conserverie se perpétue dans toute sa splendeur. Nos anchois de Cantabrie sont minutieusement sélectionnés pour préserver leur texture tendre et leur saveur délicate. Chaque conserve est le résultat d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération, offrant ainsi une expérience gustative inégalée.



## Poulpes de Galice - Une Pêche Durable et une Texture Parfaite



Conscients de l'importance de préserver l'écosystème marin, nous privilégions une pêche responsable des poulpes en Galice. Nos poulpes sont capturés dans les estuaires galiciens avec des pièges, l'une des techniques de pêche durables les plus anciennes et traditionnelles. Après une cuisson adéquate, nous obtenons une texture parfaite tout en conservant toute leur saveur.



### **Thon Rouge sauvage d'Almadraba**

Chez Don Bocarte, nous n'utilisons que du thon rouge frais pêché avec la méthode traditionnelle almadraba ou à l'aide d'un hameçon. Sur le littoral atlantique de la province de Cadix, chaque mois de mai est particulier. Les premiers thons se rapprochent de la côte en direction de la mer Méditerranée où ils pourront pondre. Un vrai délice, pêché de la même manière depuis des temps immémoriaux : à la madrague. Un art de la pêche traditionnel, mais aussi spectaculaire. L'être humain contre le thon. Un combat dont sort vainqueur le plus rapide et le plus agile.

Les côtes de Barbate et Zahara de los Atunes, Conil et Tarifa sont les témoins, au printemps, de l'installation des seules madragues traditionnelles du littoral andalou. Un art conservé et défendu par les habitants qui permet la durabilité de l'espèce tout en apportant à notre table un met délicieux inaccessible aux autres formes de pêche.

### **Bonites - Un Trésor de l'Atlantique Nord**



Le Bonito del Norte (Thom Blanc Germon) est pêché selon une technique espagnole ancestrale. Les thons sont pêchés à la ligne un à un durant la période estivale, en respectant l'environnement et les fonds marins. La chair est ensuite prélevée et conditionnée dans de l'huile d'olive de façon artisanale.



## **Une Reconnaissance Internationale**

Nous avons axé notre stratégie sur le segment haut de gamme, ce qui nous a permis de gagner la confiance des meilleurs restaurants et magasins spécialisés. Nos produits, appréciés pour leur qualité exceptionnelle, sont désormais présents dans plus de 20 pays à travers un réseau de distribution solide.



## **Engagement envers le Service Client**

Chez Don Bocarte, la satisfaction de nos clients est notre priorité absolue. Nous nous engageons à fournir un service client exemplaire, en répondant rapidement à leurs besoins et en offrant un support adapté. Cette approche centrée sur le client est au cœur de notre réussite et de notre croissance continue.

## **CONTACTS PRESSE**

Pour toute demande d'information supplémentaire, de photos ou d'interviews, veuillez contacter :

### **Arthur Paillard - Export department France**

(+33)614155221

arthurd@donbocarte.com

### **Javier Bolaños - Export department Worldwide**

(+34)675371145

export@donbocarte.com

DON BOCARTE

Baldomero Villegas, s/n

39740 SANTOÑA

(Cantabria) España

T (+34) 942 661 920

F (+34) 942 662 243

[www.donbocarte.com](http://www.donbocarte.com)