

Conservas Serrats lanza los Boquerones a la vinagreta

2011-11-23 14:26:19



Boquerones a la vinagreta Serrats

[Conservas Serrats](#) ha incorporado un nuevo producto a su ya extensa gama de conservas. En esta ocasión, se trata de los [Boquerones a la vinagreta](#).

Los nuevos **Boquerones a la vinagreta** de Conservas Serrats se presentan en un estuche de 100 gramos y destacan por el minucioso y artesanal proceso utilizado para lograr unos lomos perfectamente limpios, blancos, de suave textura y en su punto justo de dureza.

Estos Boquerones se realizan con un proceso de maceración en vinagre de 36 horas aproximadamente, para a continuación, extraerlos y envasarlos cubiertos por una **vinagreta artesanal**. Su consumo es recomendado por ser rico en ácidos grasos Omega 3, además de aportar vitaminas A, D y del grupo B junto con proteínas y minerales como el magnesio, yodo y hierro, beneficiosos para una dieta sana y equilibrada.

Conservas Serrats continúa con su proceso de ampliación de [conservas](#), manteniendo siempre sus valores de **preparación artesanal y de calidad**.