

Campaña Costera de Primavera 2021

Grupo Gil Comes se asegura su producción anual de bocarte

La campaña 2021 ha estado marcada por su inicio temprano el 1 de marzo. **Roberto Forner**, Director de Compras de Gil Comes, explica que "el inicio se caracterizó por la captura de pequeñas piezas con calibres muy pequeños no aptos para la salazón".

La segunda parte de la campaña y la más fructífera se centró en las aguas de Asturias y Cantabria. Este fue el período donde se capturaron ejemplares de buen tamaño aunque a precios demasiado elevados. En esta campaña la captura del bocarte en el Cantábrico ha sido de 26.544 toneladas, agotando totalmente la cuota para el primer trimestre. A pesar del pequeño tamaño del pescado en el inicio de la campaña, **Gil Comes se encuentra "satisfecha"** con el abundante número de toneladas adquiridas.

A partir de entonces es cuando comienza el proceso de la anchoa en salazón, que con tiempo y mimo conseguirá una óptima maduración, para convertirse en poco más de un año, en filetes de anchoa de gran calidad.



Nueva gama de Boquerones al Vinagre

El Menú presentará sus nuevos formatos para el Canal Retail



Con este próximo lanzamiento, El Menú atiende al canal alimentación con su nueva **Bandeja de 80 gr**, **Tripack 120 gr** y **Tarrina de 350 gr**. Un producto exigido por el mercado por su reconocida calidad.

Los boquerones El Menú se diferencian por su color natural y sabor delicado, gracias a su elaboración artesanal sin blanqueantes ni conservantes químicos.

Un proceso **100% artesanal** que asegura una calidad inigualable.



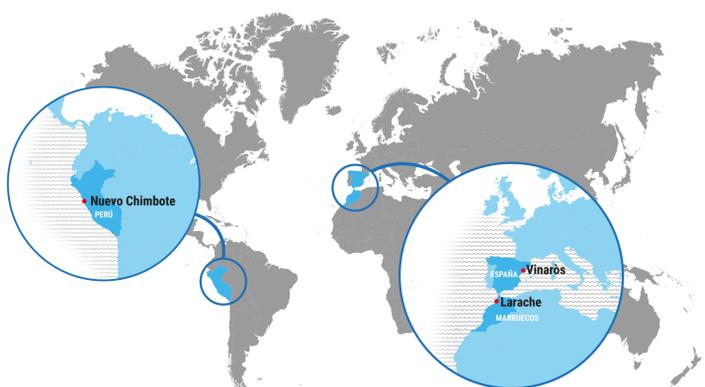
Bandeja boquerones al vinagre 80 gr
Aceite de girasol

Tripack boquerones al vinagre 120 gr
Aceite de girasol

Tarrina boquerones al vinagre 350 gr
Aceite de girasol

Gil Comes fabrica desde 3 continentes para todo el mundo

Más de 44.000 m² entre España, Marruecos y Perú



Con sus instalaciones repartidas entre **España, Marruecos y Perú**, **Gil Comes** puede abastecer a un mercado global y mantener sus cuotas de mercado durante todo el año. La compañía **elabora y controla el 100% del proceso de fabricación** en sus propias plantas ubicadas en los principales caladeros del mundo de la anchoa.

La **vuelta a los orígenes** es uno de los pilares de su filosofía empresarial, asegurando el **100% de la cadena de valor**. El proceso de elaboración es idéntico en todos los casos por lo que la reconocida calidad "**Gil Comes**" y el servicio queda asegurado.

Plan de Inversiones Gil Comes 2016-2021

Hacia el compromiso **RESIDUO 0**

La compañía está inmersa en el plan de inversiones Gil Comes 2016-2021 con el objetivo de tecnificar y modernizar todas sus plantas de producción, así como impulsar el compromiso de conseguir el **RESIDUO 0**.

Entre otras mejoras en seguridad alimentaria, destaca la instalación recientemente en la fábrica de Vinaros, de **una segunda máquina de visión artificial** que revisa el loteado de las sardinillas y posibles golpes en las latas antes de estuchar.



Nuevas Sardinillas El Menú al Natural

Para cuidar tu salud y mantenerte en forma.

Gil Comes lanza al mercado este novedoso producto 100% natural bajo su marca El Menú. Contiene un gran número de beneficios para llevar una vida saludable y rendir al máximo en la actividad física.

Destaca su alto contenido en proteínas (21g) y su bajo contenido en grasas. Es un producto rico en vitamina D, calcio, fósforo y hierro. Además, al conservar las sardinillas en su medio natural, es un alimento muy ligero y de fácil digestión. Su delicioso sabor y jugosa textura hacen que sea un producto de gran calidad.

Es ideal como **complemento para deportistas** y para todas aquellas personas que quieran **seguir una dieta saludable**.

Este producto pone en valor el compromiso de la marca El Menú por satisfacer las necesidades de los clientes y atender siempre las nuevas tendencias de consumo.