

Luis
Escudé Batalla



“Un producto impecable, bien hecho, que sobrevive al paso del tiempo, sólo se puede lograr utilizando los mejores ingredientes y una gran paciencia.

Su precio es una mera consecuencia y no un medio para un fin. La calidad máxima es una vocación, no una tendencia.”

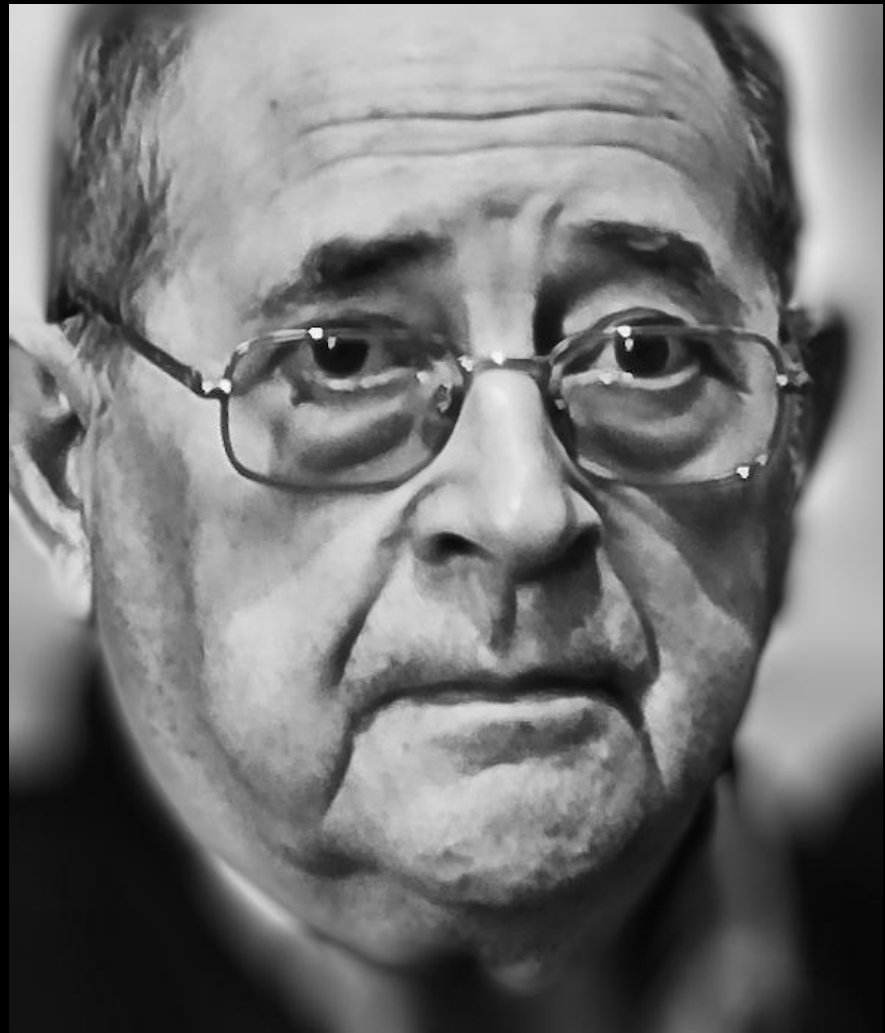
- Rafael Alonso Aguilera -

La Historia

La idea inicial nació en 1994 como consecuencia de la iniciativa del Sr. Escuris Batalla, portador de una experiencia de más de 50 años en el sector conservero; proyecto que en la actualidad llevan sus hijos siempre respaldados por los consejos de su padre.

«En el año 1996, después de toda una vida dedicada al sector conservero, y con 65 años de edad, decidí iniciar un nuevo proyecto continuando con la actividad que aprendí de mi padre, en los años 40 del siglo pasado, y me honra que mis hijos formen parte activa del mismo.»

Sr. Luis Escuris Batalla



La Actualidad

Podemos señalar que el director actual de la firma es Luis Escuris Perez, hijo del Sr. Luis Escuris Batalla. Los promotores reúnen conjuntamente una amplia experiencia y conocimientos vitales para garantizar la viabilidad técnica, económica y financiera de la empresa y asegurar la rentabilidad de la misma.

Tras dos décadas, nuestra empresa, mantiene sus productos en una posición destacada en las mejores tiendas a nivel nacional e internacional, unas de las conserveras gourmet mas importante de Galicia.



Nuestra Visión

Luis Escuris Batalla, S. L., es una compañía que elabora conservas de pescados y mariscos de alta calidad. Está ubicada en Galicia, en un hermoso pueblo marinero y tradicionalmente conservero, llamado a Pobra do Caramiñal.

Desde su inicio, Luis Escurís Batalla siempre ha mantenido como objetivo prioritario conseguir la máxima calidad y seguridad alimentaria en sus productos para satisfacer la más alta exigencia de sus clientes, protegiendo la sostenibilidad de la pesca y siendo respetuosa con el medio ambiente. Esta filosofía del buen hacer ha llevado a la empresa al más alto nivel como referente mundial de la calidad.

Exclusivo producto de las Rías Gallegas, que pasa un estricto proceso de calidad. Tras la selección manual, pieza a pieza, se empacan individualmente en cada lata.

El objetivo principal es la elaboración de una gran variedad de conservas de pescados y mariscos de máxima calidad, combinando la artesanía y la tradición en su proceso de producción, diferenciándose de la competencia y destinados a un segmento del mercado muy exigente.

Desde su fundación la compañía ha experimentado un crecimiento significativo, habiéndose convertido en un corto período de tiempo en una de las empresas punteras en la fabricación de conservas de alta calidad.

Sello de “Galicia Calidade”

Como consecuencia de los programas de auditorias y ensayos que aplica dicha marca, se garantizan que los productos y servicios amparados, superaron todos los controles exigidos, debiendo para ello contar con las materias primas de mas alta calidad, optimas producciones y excelentes servicios.



Nuestro Compromiso

Materias primas procedentes de las Rías Gallegas

Fabricación sólo en campaña

Ingredientes naturales

Sin aditivos

Sin conservantes

Sin colorantes

SIN GLUTEN.

Sello de Galicia Calidade

Mejillones con Denominación de Origen Protegida (D.O.P)

Elaboración tradicional y artesanal

Limpieza y empaque a mano, lo que garantiza una excelente presentación y una calidad insuperable.





En España, un país con una tradición de conservas de mas de 100 años, hemos creado una empresa impulsada por la pasión por la excelencia en la gastronomía. Tenemos la ambición de crear una de las marcas de conservas más apreciada del mundo, con un diseño sensacional, y un producto con una textura, sabor y presentación insuperables.

Deleite sus sentidos y sentir los sabores naturales extraordinarios de una buena conserva de una calidad incomparable en su forma más pura. Sin ningún tipo de aditivos, su pureza capta la esencia de la perfección a través de una tradición, conocimiento y control gastronómica. Nuestra garantía y promesa reside dentro cada lata de Luis Escuris Batalla.

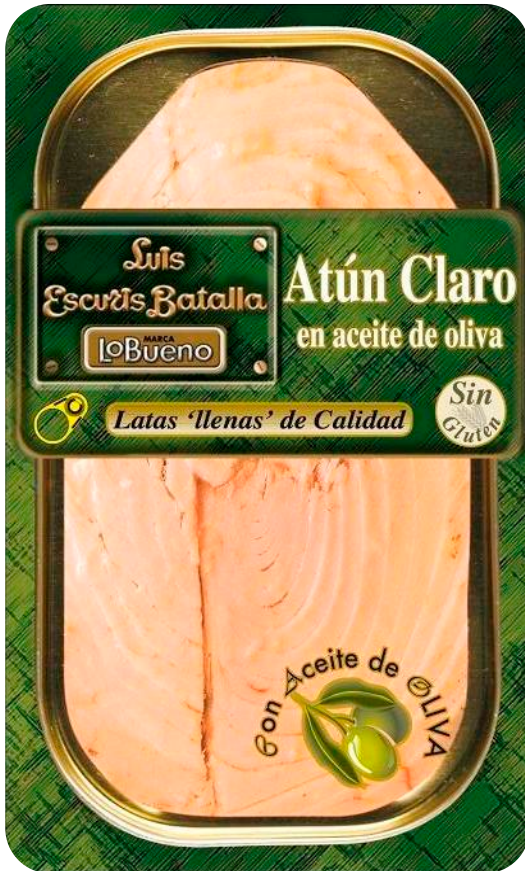
“En España, conservas, o conservas en latas y tarros, no son simplemente una cuestión de supervivencia económica o una fuente de nutrición básica. Más bien, la tradición de conservas se asemeja a la de mantener una de las más bellas joyas guardadas en una caja fuerte. Variables como el tipo y la calidad de la sal, el azúcar, el aceite y / o vinagre utilizado en el proceso de enlatado, la temporada y el región donde la criatura ha sido capturado o recogido, el corte o pieza, el tamaño o el número de piezas en la lata, e incluso la cantidad de tiempo que el producto ha envejecido, pueden afectar el sabor y la textura de conservas - que, como el vino en un barril de madera, mejorar en sabor con el tiempo. Algunos de los manjares más valiosos que se encuentran en latas españolas se obtienen de los mares fríos del norte. Del Mar Cantábrico y el Atlántico procede las anchoas del Cantábrico, el atún de primera calidad, navajas, caballa, sardinas, mejillones, pulpo, calamares y chipirones, y zamburiñas. Muchas de estas joyas se guardan en frascos de vidrio hermosos que nos recuerdan a las conservas que nuestras abuelas hacían y almacenados durante meses, incluso años, en sus despensas. Ahora es el momento de abrir la caja fuerte.” (Paula Mourenza - <http://www.culinarybackstreets.com/>)

Marca “Lo Bueno”

“sabores naturales extraordinarios”



atún claro



Atún claro en aceite de oliva

(*Thunnus albacares*) Pescado seleccionado uno a uno, de no más de 20 kilos, lo que nos permite garantizar la presencia de más grasa, una apariencia de color más blanco en sus carnes.

Región: Indico y Pacifico

Ingredientes: Atún claro, aceite de oliva y sal.

Formato: RR-125
Formato: OL-240
Formato: RO-85 PACK-3
Formato: RO-100 PACK-3
Formato: RO-550
Formato: RO-1030
Formato: RO-3900

Peso: 115 gramos
Peso: 220 gramos
Peso: 240 gramos
Peso: 276 gramos
Peso: 525 gramos
Peso: 1026 gramos
Peso: 3705 gramos



bonito del norte



Bonito del Norte en aceite de oliva

El Bonito del Norte (*Thunnus alalunga*), oscila entre los 3 y 5 kilos. Nuestra empresa, sólo trabaja el lomo del pescado, evitando así la miga, lo que permite obtener, aparte de su sabor, una textura y presentación inmejorables dentro de nuestras latas.

Región: Mar Cantábrico

Ingredientes: Bonito del Norte, aceite de oliva y sal.

Formato: RR-125

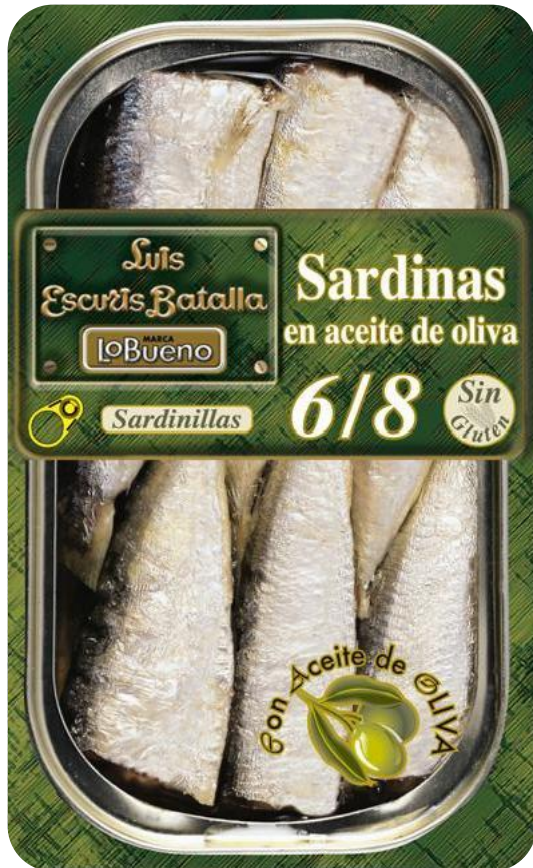
Peso: 115 gramos

Formato: OL-240

Peso: 230 gramos



sardinas



Sardinas en aceite de oliva

La sardina (*Sardina pilchardus*), se compra durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, cuando la sardina acumula la grasa que garantiza el sabor y calidad de este pescado en nuestras conservas.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Sardinas, aceite de oliva y sal.

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 3-4

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 5-8



sardinillas



Sardinillas en aceite de oliva, al limón o picantes

La sardina (*Sardina pilchardus*), se compra durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, cuando la sardina acumula la grasa que garantiza el sabor y calidad de este pescado en nuestras conservas.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Sardinas, aceite de oliva, (limón)o (zanahoria, pepinillo, laurel, guindilla y pimienta en grano), y sal.

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 12-15

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 16-20

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 20-30

Formato: RR-56 PACK-3

Peso: 150 gramos

Piezas: 4-6

Formato: RO-280

Peso: 265 gramos

Piezas: 36-40



mejillones



Mejillones fritos en escabeche, salsa de vieira o salsa picante

Todo nuestro mejillón (*Mytilus galloprovincialis*) tiene el sello de “Galicia Calidade” y la “DOP Mexilon de Galicia”.

Se compra, exclusivamente, durante los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Mejillón, aceite de oliva, (cebolla, tomate, pimiento morrón – para salsa de vieira) vinagre de vino, especias y sal

Formato: RR-125
Formato: RR-125
Formato: RR-125
Formato: RR-125
Formato: RO-550
Formato: RO-550

Peso: 120 gramos
Peso: 120 gramos
Peso: 120 gramos
Peso: 120 gramos
Peso: 525 gramos
Peso: 525 gramos

Piezas: 13-18
Piezas: 4-6
Piezas: 6-8
Piezas: 9-12
Piezas: 30-35
Piezas: 40-50

Elaborado con



MEJILLÓN DE GALICIA
• Denominación de Origen Protegida •



ventresca



Ventresca en aceite de oliva

Es la parte pectoral del pescado (*Thunnus albacares*).

Se caracteriza por su grasa, lo que la hace más jugosa y exquisita al paladar.

Región: Indico y Pacífico

Ingredientes: Ventresca de Atún claro , aceite de oliva y sal.

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



ventresca

Ventresca en aceite de oliva

Es la parte pectoral del pescado (*Thunnus alalunga*).

Se caracteriza por su grasa, lo que la hace más jugosa y exquisita al paladar.

Región: Indico y Pacífico

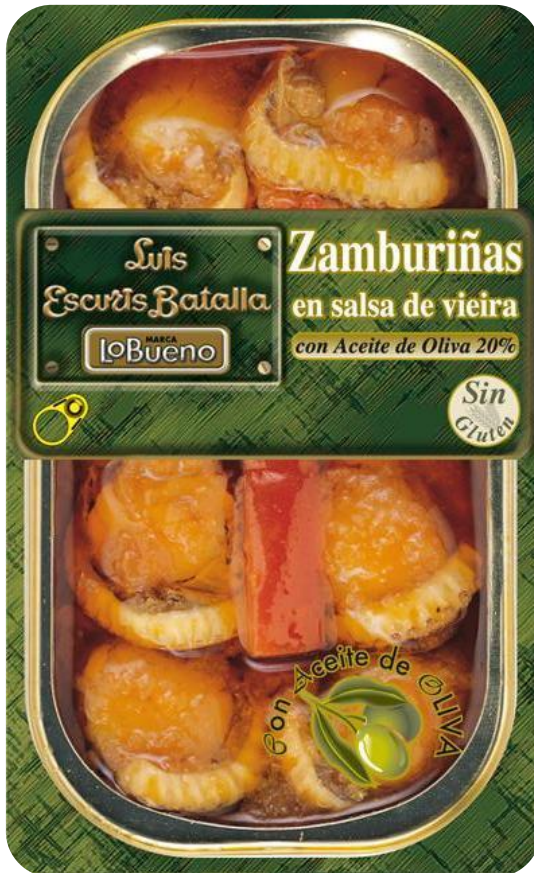
Ingredientes: Ventresca de Bonito del Norte, aceite de oliva y sal.

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



zamburiña



Zamburiñas en salsa de vieira

Depurada en nuestras instalaciones, la Zamburiña (*Chlamis varia*), pasa por un proceso de lavado antes del desconche y después del mismo, para evitar todo tipo de impurezas.

La presentación de este producto se realiza, en salsa de vieira, exclusivamente fabricada con ingredientes naturales.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Zamburiñas, aceite de oliva, cebolla, tomate, pimiento morrón, vino blanco, especias y sal.

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 6-9



calamares

Calamares en su tinta

Procedente de las Rías Gallegas (*Sepia officinalis*).

La salsa “*en su tinta*” se realiza con productos naturales: cebolla, ajo, laurel, y utilizando la tinta natural del propio cefalópodo.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Chocos (Sepia), aceite de oliva, tomate, cebolla, vino blanco, tinta de sepia, especias y sal.

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



pulpo



Pulpo en aceite de oliva

El pulpo (*Octopus vulgaris*) se elabora la manera artesanal. Tras el corte, exclusivamente a tijera, y desecho de la cabeza, (sólo se trabajan los tentáculos) se lava a mano y posteriormente se procede a su cocción.

La elección de los tentáculos, según tamaño, garantiza el aspecto homogéneo del envasado.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Pulpo, aceite de oliva, sal y ajo

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



anchoas



Anchoas en aceite de oliva

La Anchoa (*Engraulis encrasicolus*) tras la limpieza de restos de piel y espinas se añade el aceite de oliva.

Se trata de semi-conserva, por lo que se debe mantener entre cinco y diez grados centígrados, para su óptima conservación.

Región: Mar Cantábrico

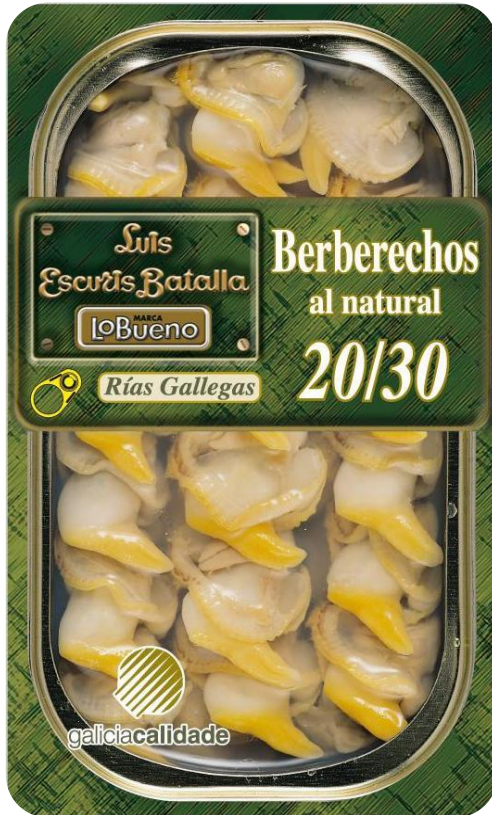
Ingredientes: Anchoas, aceite de oliva y sal

Formato: RR-50

Peso: 48 gramos



berberechos



Berberechos al natural

El berberecho (*Cerastoderma edule*) se adquiere exclusivamente, durante la campaña de los meses de Octubre y Noviembre.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Berberechos, agua y sal

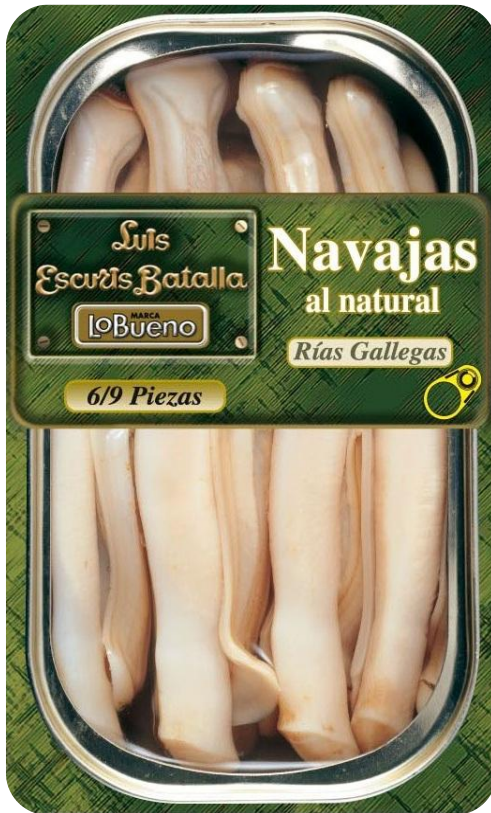
Formato: RR-56
Formato: RR-125

Peso: 53 gramos
Peso: 120 gramos

Piezas: 15-20
Piezas: 20-30



navajas



Navajas al natural

Procedente de las Rías Gallegas (*Ensis ensis*), se compra durante los meses de Mayo y Junio.

Una vez pasadas 24 horas, en nuestra estación de depuración, se cuecen y se desconchan a mano.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Navajas, agua y sal

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 3-5

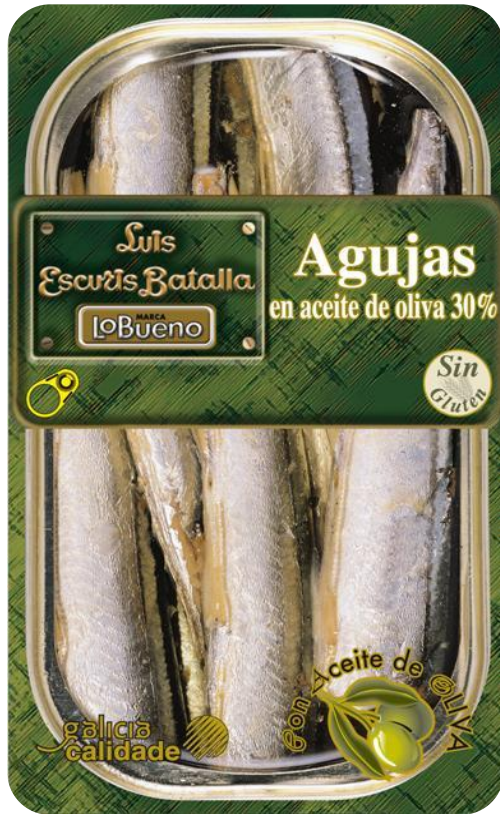
Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 6-9



agujas



Agujas en aceite de oliva

Procedente del Atlántico, (*Belone belone*), se compra durante los meses de Marzo, Abril y Mayo, lo que nos permite garantizar las altas cualidades de este producto.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Aguja, aceite de oliva y sal

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



esculas



Esculas al ajillo

Surimi de pescado elaborado con abadejo y merluza. Empacadas a mano con nuestra salsa “ajillo”, con ingredientes naturales y aceite de oliva.

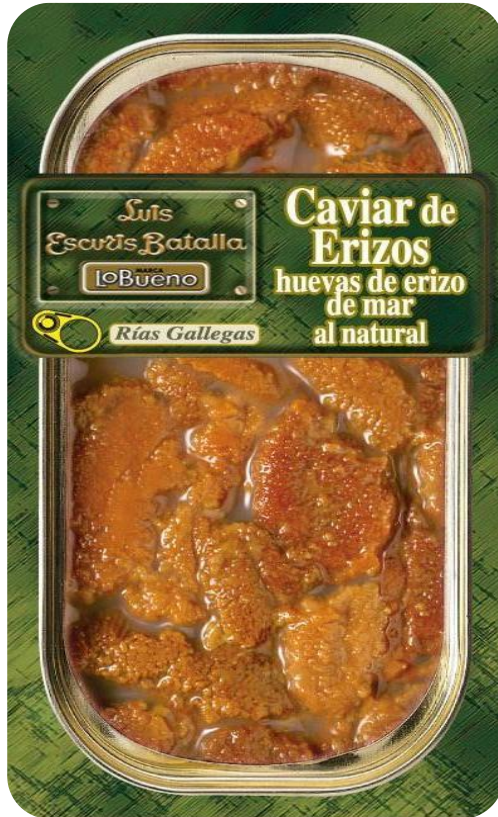
Ingredientes: Surimi [carne de pescado prensado, azúcar y estabilizadores (sorbitol, tripolifosfato sódico); agua, almidón vegetal (maíz, arroz), aceite de girasol, clara de huevo, sal, aromas, estabilizadores (alginato sódico, carragenos, goma garrofín), tinta de cefalópodo], aceite de oliva, guindilla y sal

Formato: RR-125

Peso: 115 gramos



erizos



Caviar de erizos

Procedente de las Rías Gallegas (*Paracentrotus lividus*).

Se cuecen los erizos de mar en agua y se extrae la gónada (hueva) cuidadosamente.

Posteriormente se procede a su empaque prensado al natural.

Región: Costa Atlántica

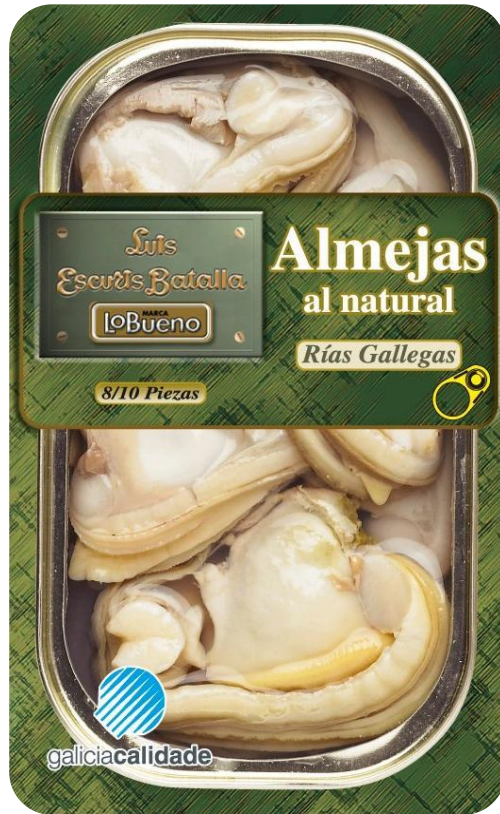
Ingredientes: Huevas de erizo de mar, sal y agua

Formato: RR-50

Peso: 50 gramos



almejas



Almejas al natural

Procedentes exclusivamente de la Rías Gallegas (*Venerupis pullastra*).

Se compran durante los meses de Noviembre y Diciembre para garantizar, el tamaño, la textura y el sabor idóneo del producto.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Almejas, agua y sal

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 11-14

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 15-20

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos

Piezas: 8-10



caballa



Filetes de caballa

Se captura en nuestras rías gallegas (*Scomber japonicus*).

Se filetea el pescado y se empaca manualmente, añadiendo el toque especial de aceite de oliva.

Región: Atlántico

Ingredientes: Caballa, aceite de oliva y sal

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



jurel



Jurel en aceite de oliva

Procedente de las Rías Gallegas, (*Trachurus trachurus*)

Se compra durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, cuando está en óptimas condiciones para su elaboración.

Región: Rías Gallegas

Ingredientes: Jurel, aceite de oliva y sal

Formato: RR-125
Formato: RO-280

Peso: 120 gramos
Peso: 265 gramos



huevas de caballa



Huevas de caballa oliva picantes

Se retira la huevo de la caballa cuidadosamente y en crudo, para evitar la rotura de la piel que cubre la misma.

Se cuece al vapor y tras enfriar se empaca entera añadiendo los ingredientes naturales de nuestra salsa picante: rodajas de zanahoria, pepinillo, guindilla, laurel, pimienta negra y aceite de oliva.

Región: Atlántico

Ingredientes: Huevas de caballa, aceite de oliva, zanahoria, pepinillo, guindilla, especias y sal

Formato: RR-125

Peso: 120 gramos



Marca "Fuera de Serie"

Una línea **limitada** de conservas de **alta calidad** elaborada a mano para satisfacer los paladares más exigentes...



berberechos

Berberechos al natural

Exclusivo producto de las Rías Gallegas, que pasa un estricto proceso de calidad. Tras la selección manual, pieza a pieza, se empaican individualmente en cada lata.

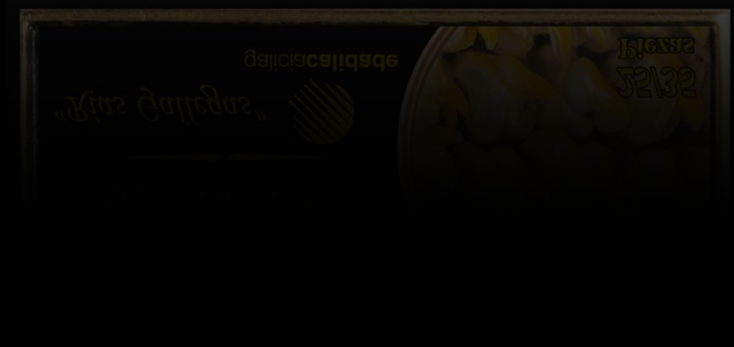
Este meticuloso proceso permite ofertar, a nuestros clientes, un producto con un tamaño, textura, sabor y presentación insuperables.

Ingredientes: Berberechos, agua y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos

Piezas: 25-35



mejillones

Mejillones fritos en escabeche

Producto procedente de las Rías Gallegas, abalado con el sello de "GALICIA CALIDADE" y la "DOP MEXILÓN DE GALICIA", lo cual nos aporta una diferencia cualitativa y cuantitativa con la mayoría de nuestros competidores.

Con nuestra fabricación artesanal, durante el proceso de fabricación, seleccionamos las mejores viandas, que nos permite ofertar a todos nuestros clientes, una fabricación limitada, diferencial y exclusiva.

Ingredientes: Mejillón, aceite de oliva, vinagre de vino, especias y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos

Piezas: 7-10



galicia
calidade



pulpo

Pulpo en aceite de oliva

Producto registrado con el sello de "GALICIA CALIDADE" lo que nos permite garantizar la procedencia exclusiva de nuestra materia prima utilizando únicamente la especie "*Octopus Vulgari*".

En esta serie limitada se envasan artesanalmente aquellos tentáculos que destacan por su textura y tamaño homogéneos garantizando una calidad suprema.

Ingredientes: Pulpo, aceite de oliva, sal y ajo

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos



sardinas

Sardinas en aceite de oliva

Nuestra sardina "*Pilchardus*" es la componente principal de nuestra materia prima.

Se captura durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, en las costas gallegas y en el momento que esta especie posee mayor grasa en sus carnes, y nos permite obtener un producto limitado de máxima calidad.

Ingredientes: Sardinas, aceite de oliva y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos

Piezas: 8-12



ventresca

Ventresca de atún claro

El proceso de fabricación de nuestra "VENTRESCA FUERA DE SERIE", comienza con la selección manual de aquellas piezas que las expertas manos de nuestras especialistas realizan a la recepción de las ventrescas.

El producto con más grasa y más claro es el que superará este proceso de selección que permitirá fabricar, bajo nuestro estricto sistema de control de calidad, un número limitado de latas.

Ingredientes: Ventresca de Atún claro , aceite de oliva y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos



zamburiñas

Zamburiñas en salsa de vieira

Las piezas que destacan por su tamaño, una vez superados los sistemas de control de nuestra empresa, son empacadas artesanalmente.

El tamaño de las piezas así envasadas nos permiten ofertar un producto de una calidad y sabor que deleitará a los más exigentes paladares.

Ingredientes: Zamburiñas, aceite de oliva, cebolla, tomate, pimiento morrón, vino blanco, especias y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos



calamares

Calamares en su tinta

Este producto procede exclusivamente de las Rías Gallegas, es lo que nos permite distinguir la calidad de nuestras conservas consiguiendo que nuestro producto cumpla con las exigencias que demandan nuestros clientes.

Con trozos homogéneos y con productos exclusivamente naturales se procede a su envasado.

Ingredientes: Chocos (Sepia), aceite de oliva, tomate, cebolla, vino blanco, tinta de sepia, especias y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos



navajas

Navajas al natural

Procedentes de las Rías Gallegas, son adquiridas exclusivamente, durante los meses de mayo y junio, lo que garantiza su sabor y textura.

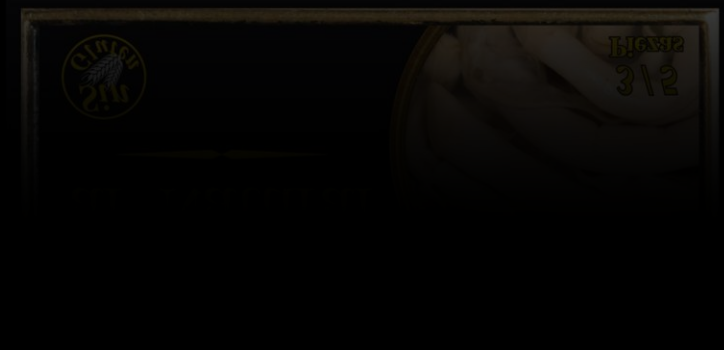
A manos de nuestras expertas empleadas se procede a su selección, bajo la línea de Fuera de Serie, con la finalidad de poder ofertar al consumidor más exigente una selección especial y limitada de nuestras conservas.

Ingredientes: Navajas, agua y sal

Formato: RO-125

Peso: 118 gramos

Piezas: 3-5



Luis Escuris Batalla

Premios

Los premios GCH&R

«*Aceituna de oro*»

mejillón de Luis Escurís Batalla

Noartia, editora de la revista “Gastronómica”

2013

Los premios “El País”

«*Las mejores conservas*»

Luis Escurís Batalla

“El País”

2013



Luis Escuris Batalla S.L.U.
Polígono de la Tomada
15940, Puebla del Caramiñal (La Coruña)
España
Telf: +34 981 843 250 Fax: +34 981 832 318

lobueno@luisescurisbatalla.com
www.luisescuris.com

