



Viernes, 20 de abril de 2007

eldiariomontanes.es

Registro Hemeroteca BUSCAR en eldiariomontanes Internet

PORTADA ÚLTIMA HORA ECONOMÍA DEPORTES OCIO PARTICIPACIÓN TUS ANUNCIOS SERVICIOS TIENDA

EDICION IMPRESA

- Cantabria
- Santander
- Torrelavega
- Región
- Opinión
- Nacional
- Internacional
- Economía
- Deportes
- Sociedad
- Cultura
- Televisión
- Necrológicas
- Tecnología

MULTIMEDIA

- Videos Canal 8 DM
- Punto Radio Santander **24H**
- Punto Radio Castro Urdiales **24H**
- Galerías de Fotos
- Video Noticias
- Especiales

PARTICIPA

- Tus Noticias
- Asesoría Sexual
- Asesoría Salud**
- Asesoría Gastronómica
- Fotos de Cantabria
- Lo más visto
- Blogs
- Sudoku
- Foros
- Chat

GUIAS CANTABRIA

- Restaurantes
- Hoteles
- Cafés y Pubs
- Paradores
- Turismo rural
- Concesionarios Coches

SUPLEMENTOS

Seleccione...

SERVICIOS

- Archivo/Hemeroteca
- Webmail
- Envío de Titulares
- Nos visitaron
- Programación TV
- Cartelera Cine
- Farmacias
- ...

REGIÓN

REINOSA

FELIPE MARTÍN DIRECTOR GENERAL DE ANCHOAS Y PRODUCTOS DEL CANTÁBRICO / «La chova es un producto natural elaborado con proteínas de pescado»

La fábrica, instalada en La Vega de Reinosa, está desarrollando nuevos productos con sabor a anchoa y a pescado

JAVIER/REINOSA

Tras un proceso de nuevos análisis del novedoso producto, que han forzado un tiempo de paralización y reajustes en las fases de producción, la fábrica de Anchoas y Productos del Cantábrico (A.P.C.) de Reinosa, instalada hace poco más de un año en el polígono de La Vega, ha reanudado el proceso productivo de la chova con una plantilla actual de 24 personas. El director general de la empresa, Felipe Martín, anuncia la próxima salida al mercado «de una gama más amplia del moldeado del producto».

-Se cumple ahora poco más de un año de la puesta en marcha de Anchoas y Productos del Cantábrico, ¿se están cumpliendo las previsiones iniciales de producción?

-Las ventas de chovas están siendo al alza mes a mes pero inferiores a la previsión inicial. Próximamente lanzaremos al mercado una gama más amplia que complemente el moldeado en forma de filete para satisfacer las necesidades de nuestros clientes industriales y hosteleros.

-¿Que es la chova?

-Las chovas son un producto natural elaborado a partir de proteína de pescado blanco de alta calidad, al que se le da forma, el color, el sabor y la textura de la anchoa natural. Las chovas ofrecen como ventajas que se pueden cocinar, tienen un contenido en sal reducido (50 por ciento menos que las naturales), ausencia de espinas, bajo contenido en grasa, sabor uniforme en todos los lotes, y por ello, son un complemento ideal para una dieta saludable.

-¿Cuál es la principal materia básica que se utiliza para su producción?

-La materia prima principal es surimi (proteína de pescado blanco) de alta calidad y como segundo ingrediente en importancia están las anchoas en salazón que aportan la mayor parte del sabor a nuestro producto.

-¿En qué sectores o gremios dedicados a la alimentación tiene o puede tener una mayor demanda la chova?

-Las chovas han supuesto la creación de un ingrediente que ofrece nuevas posibilidades en la preparación de platos preparados, masas, cremas, ensaladas, sándwich, pizzas... al incluir sabor a anchoa en ellos. Hasta el lanzamiento de nuestras chovas los platos preparados utilizaban básicamente como fuente de pescado atún o surimi de cangrejo. Desde el pasado mes de octubre disponemos de nuestra propia web www.chovas.es.

-¿Cómo es su consumo recomendado?

-El consumo recomendado de las chovas es sólo como aperitivo o cocinado en platos preparados.

-Todo producto novedoso que sale al mercado lo más difícil es darle a conocer, ¿cómo están siendo las campañas de promoción?

-Durante 2006 y 2007 nuestro objetivo es la comercialización de chovas en los canales industriales y hosteleros, tanto a nivel nacional como internacional. Para conseguir este objetivo se están realizando inserciones publicitarias en revistas especializadas del sector, así como asistencia a ferias nacionales (como la Alimentaria de Barcelona,

EL DIARIO MONTANES



Felipe Martín es el director general de la fábrica A.P.C. / D.M.

Publicidad



click aquí

PATRIMONIO HISTÓRICO

El legado cultural, monumentos, conjuntos históricos, arte, museos... en una sección que te lleva al pasado.

VISITAS

Consigue la foto de tu visita al periódico

TIEMPO

Conoce la previsión del tiempo en Cantabria para los próximos días

SUPLEMENTOS

ECONOMÍA Y EMPLEO

Actualidad económica de Cantabria. Reportajes, entrevistas, bolsa, empleo...

UNIVERSITAS

Información sobre todos los aspectos de la universidad de Cantabria...

VECINOS

TORRELAVEGA Conoce las últimas noticias de la gente y la ciudad de Torrelavega

laguia tv com



toda la información... sobre tus series favoritas.

Tiempo	donde nuestro producto fue galardonado con el premio INNOVAL 06) e internacionales como NRA Chicago, SIAL París (donde nuestro producto fue seleccionado dentro de Nuevas tendencias e Innovación Alimentaria), SeaFood en Bruselas, SIAL China, y Anuga en Alemania.
El Diario en PDF	
Extras Publicitarios	
Índice Titulares	
Contactar	-En el caso de Cantabria la chova es aún desconocida como producto sustituto o complementario de la anchoa, ¿está prevista alguna campaña para darla a conocer?
Inf. Corporativa	
Agenda	-Cantabria, debido a su larga tradición de anchoa natural, es un mercado complejo para la introducción de un producto de imitación, no obstante a lo largo de los próximos años se realizarán campañas de promoción específicas.
Horóscopos	
Info. Útil	
PAG. Amarillas	-¿Qué capacidad productiva anual tiene la planta?.
PAG. Blancas	-La capacidad productiva actual de la planta es de unas 1.500 toneladas al año con posibilidades de ampliación.
Efemerides	
Postales	-¿Cuántas personas integran actualmente la plantilla en A.P.C.?

CANALES

Seleccione...

-Se comercializa sólo en el mercado nacional o se está intentando también en el exterior, como por ejemplo en Europa?.

-Las chovas se comercializan en el mercado nacional y con la asistencia a ferias estamos intentando su comercialización exterior; siendo los mercados objetivos Europa, América y Asia.

-¿Tenéis previsiones a corto y medio plazo?

-Nuestra estrategia se centra en Innovación e Internacionalización, y por tanto, a corto plazo está centrada en el desarrollo de nuestra marca en los canales industrial y hosteleros tanto nacional como internacional. A corto y medio plazo estamos desarrollando en nuestro departamento de I+D nuevos productos con sabor a anchoa y pescado que estarán presentes en el mercado antes de fin de año, y que supondrán nuevas innovaciones para los consumidores.

Enlaces Patrocinados

[Ya.com: ADSL 3 Mb 9.95 €](#)

Teclado y Mouse inalámbricos gratis en altas web + Llamadas 24h + Teléfono fijo/móvil o Router Wifi por sólo 1 €
<http://acceso.ya.com>

[Meetic - Encuentros en Cantabria](#)

1er site de encuentros de Europa. Suscripción gratuita. Millones de solteros online. Chats con otras 25 mil personas, todas conectadas al mismo tiempo.
<http://www.meetic.es>

Subir

VOCENTO

© EL DIARIO MONTAÑÉS

Cl La Prensa s/n 39012 Santander

Registro Mercantil de Santander, Tomo 723, Folio 165, Sección 8ª, Hoja S11607, Inscripción 1ª
Editorial Cantabria Interactiva S.L. CIF:B39495460

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)

RSS

Powered by
SARENET