

**DÉGUSTATION ET SHOWCOOKING DE PRODUITS  
GASTRONOMIQUES DE CANTABRIE, ESPAGNE**  
**« TASTE CANTABRIA »**  
**Bruxelles, 29 septembre 2025**



## **TASTE CANTABRIA, ESPAGNE**

***¡Descubrez les délices gastronomiques de la région espagnole de Cantabrie !***

***La Chambre de Commerce de Cantabrie, SODERCAN et Excellis/Horeca Magazine vous invitent à une dégustation gastronomique de produits artisanaux et de qualité en provenance de Cantabrie.***



**Adrián Mancheño**

***Un chef espagnol pour une expérience culturelle unique et enrichissante***

### **LES PRODUITS**

#### **ALIMENTATION**

- Anchois et autres conserves de poissons et produits de la mer
- Conserves de légumes
- Produits de pâtisserie
- Produits biologiques
- Fromages

#### **BOISSONS**

- Spiritueux: gin, vodka, vermouth, whisky.
- Gin
- Bière
- Vermouth premium

### **Informations pratiques**

- **QUAND?** Lundi 29 septembre 2025, de 11h00 à 16h00
- **OÙ ?** Horeca Magazine - Bâtiment Excellis - 105A rue colonel Bourg  
1140 Evere, Bruxelles (parking disponible à l'arrière du bâtiment)

## ENTREPRISES PARTICIPANTES

### I. ACEITES ALÍA, S.L.



**Aceites Alía**



+34 619 921 856



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

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



[comercial@santanderfinefood.com](mailto:comercial@santanderfinefood.com)



Mme. Belén González Ranz



**Adresse:** Lealtad N°13, 5° Dcha., Of.4,

E - 39002 Santander, Cantabrie

**Aceites Alía** est une entreprise espagnole spécialisée dans la production et la commercialisation d'huile d'olive vierge extra de haute qualité (HOVE). Avec un accent mis sur la tradition et l'excellence, Aceites Alía se distingue par la récolte d'olives provenant de ses propres oliveraies en Andalousie, en utilisant des techniques de culture durables et respectueuses de l'environnement.

Ses huiles sont produites par des procédés d'extraction à froid afin de préserver intactes les propriétés organoleptiques et nutritionnelles de l'huile. En plus de la



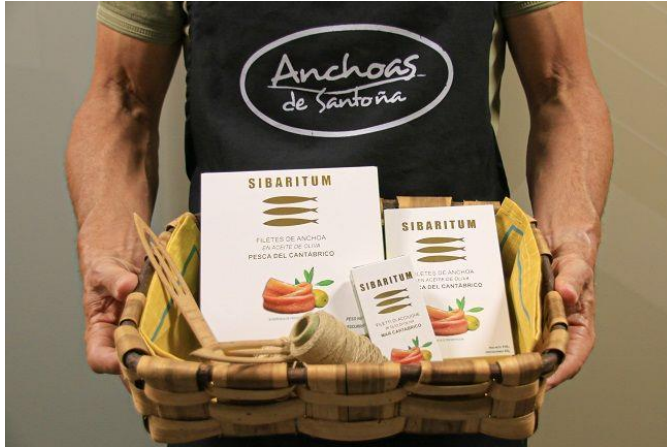
vente de HOVE, Aceites Alía propose également des produits dérivés et se distingue par son engagement envers l'innovation et la qualité. L'entreprise s'est imposée tant sur le marché national qu'international, se



démarquant par le soin apporté à chaque étape du processus et par son dévouement à l'art de la production d'huile. de oliva.



## 2. ANCHOAS DE SANTOÑA, S.L.



+34 616 54 85 13

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

[afonfria@anchosasdesantona.com](mailto:afonfria@anchosasdesantona.com)

M. Antonio Fonfría Calvo

Adresse: P.I. Las Marismas, Nave 44;

C/ La Anchoa, 7

E - 39740 Santoña, Cantabrie

**Anchoas de Santoña S.L.** est une entreprise familiale de conserverie située à Santoña, en Cantabrie, une localité réputée pour sa tradition dans la préparation des anchois. L'entreprise se consacre principalement à la production artisanale d'anchois à l'huile d'olive et de boquerones au vinaigre, en utilisant des méthodes traditionnelles transmises de génération en génération.

Anchoas de Santoña S.L. mise sur la qualité à chaque étape du processus et propose ses produits dans différents formats : bocaux, boîtes et barquettes.



**Produits :** en plus des anchois, l'entreprise commercialise d'autres produits de la mer tels que le thon blanc (bonito del norte), la ventrèche de thon, les moules et les puddings de poisson. Elle s'engage également en faveur de la pêche durable et a œuvré pour obtenir des certifications telles que le label MSC pour une partie de sa production destinée à l'international. Actuellement, ses produits sont commercialisés tant sur le marché national qu'à l'étranger.



### 3. ASOCIACIÓN CANTABRIA QUESERA



+34 689 96 85 77

<https://cantabriaquesera.es/>

[pfernandez@ceoecantabria.es](mailto:pfernandez@ceoecantabria.es)

Mme. Paloma Fernández

Adresse: Tres de Noviembre, 38

E - 39010 Santander, Cantabrie

**L'Association des Producteurs de Fromages et Produits Laitiers de Cantabrie**, connue sous le nom de Cantabria Quesera, est une organisation fondée en octobre 2022 qui regroupe environ 35 % des fromageries

de Cantabrie. Son objectif principal est de promouvoir et de positionner le fromage cantabrique sur les marchés national et international, ainsi que d'accroître la valeur ajoutée des produits laitiers de la région. Cantabria Quesera représente la diversité et la richesse des pâturages et de l'élevage de la région, en produisant des fromages de haute qualité élaborés à base de lait de vache, de chèvre et de brebis.

**Produits : Produits :** fromages sous **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, tels que :

- **AOP Picón Bejes-Tresviso**
- **AOP Queso de Nata de Cantabria**
- **AOP Quesucos de Liébana**



## 4. CERVEZAS ARTESANALES DE CANTABRIA, S.L.



+34 942 52 89 58

[www.dougalls.es](http://www.dougalls.es)

[info@dougalls.es](mailto:info@dougalls.es)

M. Andrew Dougalls



**Adresse:** Barrio la Vega, 51  
E – 39722 Liérganes, Cantabrie

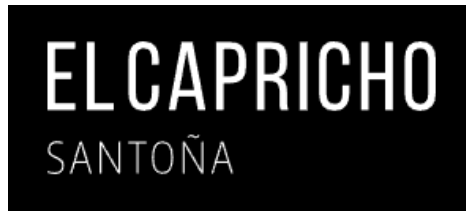
Pionnière dans le secteur de la bière artisanale en Espagne, Dougall's brasse de la bière depuis 2006. Sa gamme de bières primées est devenue synonyme de qualité et de bon rapport qualité-prix. Entourée de montagnes, au cœur de la Cantabrie, dans le nord de l'Espagne, l'entreprise maintient un engagement ferme envers l'environnement, qui a guidé nos investissements et notre philosophie au fil des années. Notre équipe, fortement engagée, garantit le respect de normes strictes de qualité et de durabilité avant, pendant et après le processus de production. Actuellement, Dougall's produit plus de 400 000 litres de bière par an.

### Produits:

- Extra Special Bitter
- India Pale Ale
- American Pale Ale
- Et bien d'autres encore!...



## 5. CONSERVAS EL CAPRICHIO, S.L



+34 619 921 856



[www.elcapricho.es](http://www.elcapricho.es)

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



[comercial@santanderfinefood.com](mailto:comercial@santanderfinefood.com)



Mme. Belén González Ranz



**Adresse:** Lealtad N°13, 5° Dcha., Of.4;

E - 39002 Santander, Cantabrie

**El Capricho** est une entreprise espagnole spécialisée dans la production de conserves de haute qualité, axée sur des produits gastronomiques de la mer et de la terre. Située dans la région de Cantabrie, la société s'est fait connaître grâce à sa sélection rigoureuse de matières premières et à son processus de fabrication artisanal. Parmi ses produits phares figurent les conserves de poissons et fruits de mer, tels que la ventrèche de thon, les anchois et les moules, préparés selon des recettes traditionnelles, sans additifs ni conservateurs, afin de garantir la pureté et la saveur du produit.



Conservas El Capricho se distingue par son engagement en faveur de la durabilité et du respect de l'environnement, en utilisant des emballages recyclables et en maintenant des normes de qualité élevées à chaque étape de la production. L'entreprise s'est imposée sur les marchés national et international, et est reconnue pour son exigence en matière d'excellence, de savoir-faire artisanal et de goût authentique.



## 6. CONSERVERA CASTREÑA, S.A.

+34 686 38 11 74

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

[m.gil@anchoaslacastrena.com](mailto:m.gil@anchoaslacastrena.com)

Mme. María Gil Zunzunegui

**Dirección:** P.I. Vallegón Mód. A, Naves 1-4

E – 39709 Castro Urdiales, Cantabrie



Entreprise familiale, fondée en 1986, spécialisée dans la fabrication de conserves et de poissons salés de haute qualité. L'élaboration de ses produits est réalisée intégralement dans nos installations, sous un contrôle qualité strict qui supervise l'ensemble du processus de fabrication, depuis l'arrivée du poisson frais dans notre usine jusqu'à son conditionnement et son expédition au consommateur.

Pour la fabrication des produits, l'entreprise s'approvisionne en matières premières de la meilleure qualité, pêchées au large des côtes de la mer Cantabrique, à l'aide de techniques de pêche durables et respectueuses de l'environnement..



## 7.DELICATESSEN LA ERMITA, S.L.



+34 619 921 856

[www.delicatessenlaermita.com](http://www.delicatessenlaermita.com)  
[www.santanderfinefood.com](http://www.santanderfinefood.com)

[comercial@santanderfinefood.com](mailto:comercial@santanderfinefood.com)

Mme. Belén González Ranz

**Delicatessen La Ermita** est une entreprise spécialisée dans la production et la commercialisation de produits gastronomiques haut de gamme. Son offre se caractérise par l'utilisation d'ingrédients frais et de qualité, issus de la tradition culinaire du pays, avec un accent particulier sur les produits locaux et durables. Delicatessen La Ermita cherche à offrir des expériences gastronomiques uniques, en proposant à ses clients le meilleur de la cuisine espagnole à travers une sélection soignée d'aliments reconnus pour leur goût et l'excellence de leur élaboration.



### Produits:



#### Platos preparados del Norte de España

Transporte T° Ambiente – Vida útil: 2 años

| PRODUCTO                            | FORMATO/<br>UNID(g) | UNID/<br>CAJA |
|-------------------------------------|---------------------|---------------|
| Cocido Montañés light bajo en sal   | 360 g.              | 9             |
| Cocido Montañés                     | 550 g.              | 6             |
| Cocido Montañés                     | 960 g.              | 6             |
| Cocido Montañés                     | 1850 g.             | 6             |
| Garbanzos con espinacas y bacalao   | 550 g.              | 6             |
| Olla ferroviaria (de alubias rojas) | 550 g.              | 6             |
| Fabada asturiana                    | 550 g.              | 6             |



## 8. DESTILERIA SIDERIT S.L.



+34 677 00 21 79

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

[prieto@destileriasiderit.com](mailto:prieto@destileriasiderit.com)

M. David Martínez Prieto

**Adresse:** Barrio Los Riegos, 5,  
E - 39478 Piélagos, Cantabrie

**SIDERIT** est une distillerie artisanale fondée en 2013 en Cantabrie par David Martínez et Rubén Leivas, avec pour mission de créer des boissons premium telles que **gin, vodka, vermouth et**

**whisky.** Ils ont commencé dans un petit atelier, produisant 6 000 bouteilles par an, et fabriquent aujourd'hui 250 000 unités par an, distribuées dans plus de 35 pays. Ce qui distingue SIDERIT, c'est sa technique de distillation dans des alambics en verre à colonne fractionnée, une technologie de haute pureté, rare dans l'industrie. De plus, la marque utilise des plantes locales des

Pics d'Europe, comme le *Syderitis Hissopifolia* (thé des montagnes) pour le gin, et élabore sa vodka à partir d'alcool dérivé du lait, au lieu de la pomme de terre, se distinguant ainsi par son authenticité et son ancrage territorial.



## 9. HORNO SAN JOSÉ, S.A.



**Horno San José**  
Sabor y excelencia desde 1909



+34 619 921 856



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

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



[comercial@santanderfinefood.com](mailto:comercial@santanderfinefood.com)



Mme. Belén González Ranz

**Adress:** Lealtad N°13, 5° Dcha., Of.4; E - 39002 Santander, Cantabrie



**El Horno de San José** est une entreprise artisanale espagnole spécialisée dans la fabrication de produits de boulangerie et pâtisserie de haute qualité. Située dans une région traditionnellement reconnue pour sa riche gastronomie, El Horno de San José se distingue par son approche axée sur la production de pains et de pâtisseries élaborés avec des ingrédients frais et naturels. L'entreprise se caractérise par un processus de fabrication soigneux et détaillé, respectant la tradition

boulangère tout en intégrant des innovations pour satisfaire les besoins des clients les plus exigeants. De plus, El Horno de San José met l'accent sur l'utilisation de produits locaux et de saison, ce qui garantit la fraîcheur et la qualité de ses produits. Avec un engagement clair envers l'excellence et la saveur, l'entreprise s'est imposée comme une référence dans le secteur de la boulangerie artisanale, offrant une expérience gastronomique qui valorise la tradition et le savoir-faire dans chaque pièce sortie de son four. Sa gamme de produits inclut des pains artisanaux, des viennoiseries, des gâteaux et des pâtisseries fines, tous élaborés selon des méthodes traditionnelles garantissant une saveur authentique et une texture unique.



**Produits :** cacaopur, café, farines, pâtisserie...



## 10. OLIO VIRIDI S. COOP.



Olio Viridi est une entreprise cantabrique dédiée à la production et à la commercialisation d'huile d'olive vierge extra (HOVE)



de haute qualité, axée sur la durabilité et l'excellence. Avec des oliveraies situées à Écija et Úbeda (Andalousie), elle cultive des

variétés telles que Picual, Arbequina et Hojiblanca, et élabore ses huiles par extraction à froid, sans additifs ni traitements thermiques. Elle propose des HOVE biologiques, de récolte précoce et premium, tous marqués par un fort engagement



+34 613 01 91 97



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



[jldelval@aceiteolioviridi.com](mailto:jldelval@aceiteolioviridi.com)



Mme. Juan Luis del Val González

environnemental qui se reflète dans des pratiques agricoles durables et un emballage responsable. Olio Viridi s'est imposée sur le marché comme une référence de qualité et d'authenticité dans le monde de l'huile d'olive.

**Adress:** Avda. José María Pereda, 52; E – 39100 Santa Cruz de Bezana, Cantabrie



## II. QUESERÍA JAVIER CAMPO



+34 619 921 856



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

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



[comercial@santanderfinefood.com](mailto:comercial@santanderfinefood.com)



Mme. Belén González Ranz

**Adresse :** Lealtad, 13 – 5e droite, bureau 4 ; E - 39002 Santander, Cantabrie

**Quesería Javier Campo** est une entreprise familiale située au cœur du Parc national des Pics d'Europe, dans le charmant village de Tresviso (Cantabrie). Depuis plusieurs générations, elle se consacre à la fabrication artisanale du véritable fromage de Tresviso, une variété de fromage bleu bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.). Son processus de production suit des méthodes traditionnelles, utilisant du lait de vaches provenant d'élevages locaux, et les fromages sont affinés lentement dans des grottes naturelles en montagne. Cet environnement exceptionnel, combiné à un savoir-faire transmis de génération en génération, donne au fromage son goût intense, sa texture crémeuse et son caractère unique. Quesería Javier Campo incarne l'essence de la tradition fromagère cantabrique, avec un fort engagement envers la qualité, la durabilité et le territoire.

### Produits :

- Fromage bleu de Tresviso A.O.P. traditionnel
- Fromage bleu de Tresviso affiné dans le beurre
- Fromage bleu au lait cru



## 12. SANTANDER FINE FOOD



+34 619 92 18 56



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



[comercial@santanderfinefood.com](mailto:comercial@santanderfinefood.com)



Mme. Belén González Ranz

**Adresse:** Calle Lealtad N°13, 5° Dcha., Of.4,  
E - 39002 Santander, Cantabrie



**SANTANDER FINE FOOD** est un consortium d'exportation basé à Santander (Espagne), composé exclusivement d'entreprises espagnoles productrices d'aliments haut de gamme. Caractère artisanal, saveur authentique, qualité et exclusivité sont les signes distinctifs des produits et des entreprises membres du consortium. Au fil des années, l'évolution de chacune d'entre elles les a amenées à s'adapter à leur époque, en renforçant l'innovation tout en préservant l'excellence dans la sélection des matières premières et dans les processus de fabrication, ainsi que l'essence traditionnelle de leurs nombreuses références. Vis-à-vis de nos clients, notre principal objectif est d'offrir un bon service afin de faciliter l'importation de nos produits.

