

Quienes Somos

Doña Dolores tiene su origen en la tradición de una familia ligada al mar.

Lo que comenzó con una historia de amor, dio como fruto la primera pescadería en la ciudad de Badajoz, en los años 50.

Doña Dolores es una marca comprometida con el medio ambiente, que hace un uso eficaz y responsable de los recursos de los que dispone.

Doña Dolores está especializada en marinados y salazones de materias primas procedentes de las aguas del Mar Cantábrico; manteniendo siempre una exigencia máxima en lo que se refiere a la calidad, sabor y textura de nuestros productos.



About Us

Doña Dolores has its origins in a family tradition linked to the sea.

What began with a love story resulted in the first fish shop in the city of Badajoz in the 1950s.

Doña Dolores is a brand committed to the environment, which makes efficient and responsible use of the resources at its disposal.

Doña Dolores specialises in marinating and salting raw materials from the waters of the Cantabrian Sea, always maintaining the highest standards in terms of the quality, flavour and texture of its products.

Doña Dolores

Doña Dolores



escanée el código QR para descargar este catálogo

Polígono Industrial El Nevero C/ Catorce, Nave 6

06006 Badajoz | España

info@donadolores.es

+34 924 433 137

www.donadolores.es



Doña Dolores

semiconservas



www.donadolores.es



DOÑA DOLORES



BOQUERONES

con Aceite de Oliva

MARINATED ANCHOVIES WITH OLIVE OIL

peso / weight: 60g - 80g - 110g - 150g
225g - 400g - 500g - 1500g

Son elaborados artesanalmente con la receta tradicional, al vinagre con aceite de oliva virgen extra, el resultado son unos lomos de boquerón de sabor suave y bajos en sal, de color natural y de textura carnosa y delicada.

They are handmade according to the traditional recipe, with vinegar and extra virgin olive oil. The result are white marinated anchovy loins with a mild flavour and low in salt, natural colour and a delicate, meaty texture.

ANCHOAS

con Aceite de Oliva

ANCHOVIES WITH OLIVE OIL

peso / weight: 50g - 100g - 200g - 400g

Son elaboradas por métodos artesanales, a la manera tradicional y se envasan con aceite de oliva virgen extra, el resultado son unos lomos de Anchoa de sabor suave, equilibradas de sal, y de una textura carnosa y suave.

They are made using artisan methods, in the traditional way and are packed with extra virgin olive oil. The result is anchovy loins with a mild flavour, balanced in salt and with a meaty and smooth texture.

MATRIMONIO

con Aceite de Oliva

MARINATED ANCHOVIES AND ANCHOVIES

peso / weight: 75g - 90g - 165g

Son elaborados artesanalmente con las recetas tradicionales con aceite de oliva virgen extra, el resultado son unos lomos de boquerón y anchoa de sabor suave y bajos en sal, de color natural y de textura carnosa y delicada.

They are handmade according to traditional recipes with extra virgin olive oil. The result is anchovy loins with a mild flavour, low in salt, natural colour and a meaty and delicate texture.

GILDAS

con Piparras y Aceitunas

GILDAS WITH PIPARRAS AND OLIVES

peso / weight: 95g

La unión de la anchoa con las piparras (guindilla de carne tierna y suave y de piel muy fina) y con la aceituna rellena es un pincho tradicionalmente conocido como Gilda, elaborada de forma completamente artesanal.

The combination of white anchovies with "Piparras" (chilli peppers with a soft, tender flesh and very thin skin) and stuffed olives is a skewer traditionally known as "Gilda", made in a completely traditional way.

