



CHANQUETE DE SORIA

~

CRiado EN TIERRA
CON SABOR A MAR



EL REGRESO DE UN ICONO GASTRONÓMICO

Tradición gastronómica cultivada
con tecnología sostenible.

Un producto desarrollado por Acuisalinas.

01 LA HISTORIA p.4

02 TECNOLOGÍA
Y SOSTENIBILIDAD p.6

03 VALOR
GASTRONÓMICO p8

04 ¿POR QUÉ
ELEGIRLO? p.9

05 FICHA TÉCNICA p.10



01 LA HISTORIA

14 años para recuperar un sabor inolvidable



El chanquete siempre ha sido una de las grandes joyas de la gastronomía mediterránea. Sin embargo, su enorme popularidad provocó una fuerte presión pesquera que obligó a restringir su consumo.

En Acuisalinas nos propusimos **un reto ambicioso: devolver este manjar a la alta cocina de forma ética, responsable y legal.**

Hoy, tras más de una década de investigación exhaustiva y desarrollo tecnológico, ese reto es una realidad.

/

Nace Chanquete de Soria:
el auténtico sabor de siempre,
ahora respetuoso con el futuro
de nuestros mares.

/

CHANQUETE DE SORIA



02 TECNOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD

Innovación pionera: acuicultura en tierra

Nuestro chanquete se cultiva en Soria mediante sistemas RAS (Recirculating Aquaculture Systems), la tecnología de acuicultura más avanzada del mundo. Este sistema de circuito cerrado de agua nos permite recrear las condiciones marinas ideales desde el corazón de la península.





CHANQUETE DE SORIA

Nuestras **garantías**

- **100% libre de presión marina:**

Cero capturas en el mar.

- **Huella hídrica mínima:**

Reutilización y purificación constante del agua.

- **Calidad constante:**

Sin depender de temporadas, el mismo producto excepcional los 365 días del año.

- **Trazabilidad absoluta:**

Control total desde la cría hasta el plato.

03 VALOR GASTRONÓMICO

La joya de la corona para la alta restauración

Chanquete de Soria está diseñado por y para los chefs más exigentes. Mantiene intactas las propiedades organolépticas del producto histórico: textura crujiente por fuera, suavidad interior y el inconfundible sabor a mar.

Infinitas posibilidades en cocina

- **Fritura** tradicional perfecta (el clásico inolvidable).
- **Tapas** gourmet y **aperitivos** premium.
- Protagonista en platos de **cocina mediterránea** contemporánea.
- **Creaciones de autor** para restaurantes que buscan diferenciarse.



CHANQUETE DE SORIA



04

¿POR QUÉ ELEGIRLO?

Para distribuidores y restauradores, Chanquete de Soria no es solo un ingrediente; es una oportunidad de mercado.



Producto único:

No existe competencia directa. Es el primer chanquete recuperado mediante acuicultura sostenible.



Storytelling diferencial:

Al comensal actual le apasionan los productos con relato. "14 años para salvar un ícono" es una historia que el camarero estará orgulloso de contar en la mesa.



Tendencia imparable:

Responde a la demanda actual de alta gastronomía unida a la sostenibilidad medioambiental.



Alta rotación y rentabilidad:

Es un producto legendario que el público español ya conoce, valora y echa de menos.

05 FICHA TÉCNICA



Para distribuidores y restauradores, Chanquete de Soria no es solo un ingrediente; es una oportunidad de mercado.



Producto: Chanquete de Soria.

Origen: Cultivo acuícola sostenible en tierra (Soria).

Sistema: Tecnología RAS, circuito cerrado. Agua salina.

Productor: Acuisalinas.

Formatos comerciales: adaptable a la necesidad del cliente.

Conservación y vida útil:

- > Fresco refrigerado (7 días)
- > Ultracongelado (2 años y después de descongelado 7 días)



CHANQUETE
DE SORIA



¿Hablamos?

Buscamos a los mejores distribuidores
y restaurantes para liderar el regreso de este icono.

Tel. **616873995** // Mail: comercial@chanquetedesoria.com

www.chanquetedesoria.com