



Maria

MARIA ORGANIC  
CATALOGO  
**2022**

# CONSERVAS

AS CONSERVEIRAS COM QUE TRABALHAMOS SÃO SELECIONADAS EM FUNÇÃO DA QUALIDADE DA SUA PRODUÇÃO. MANTENDO OS MÉTODOS TRADICIONAIS DE PRODUÇÃO, ATINGIMOS UMA POSIÇÃO DIFÍCIL DE SER ALCANÇAR POR MUITOS OUTROS PRODUTORES.

AS NOSSAS CONSERVAS SÃO FABRICADAS PELO MÉTODO TRADICIONAL "PRÉ-COZIDO", EXCLUSIVAMENTE COM PEIXE FRESCO, E SEGUINDO UM CRITÉRIO CONSCIENTE DA PRODUÇÃO "EM ÉPOCA", EM QUE O PEIXE É CONSIDERADO NAS SUAS MELHORES CONDIÇÕES DE QUALIDADE E SABOR, TENDO SEMPRE EM CONTA A SUSTENTABILIDADE DAS ESPÉCIES.

TODAS AS CAPTURAS SÃO FEITAS SEGUINDO CRITERIOSAMENTE OS REGULAMENTOS E RESTRIÇÕES APLICÁVEIS

TODOS OS INGREDIENTES (EXCEPTO O PEIXE) SÃO CERTIFICADOS COMO

# BIOLÓGICOS.

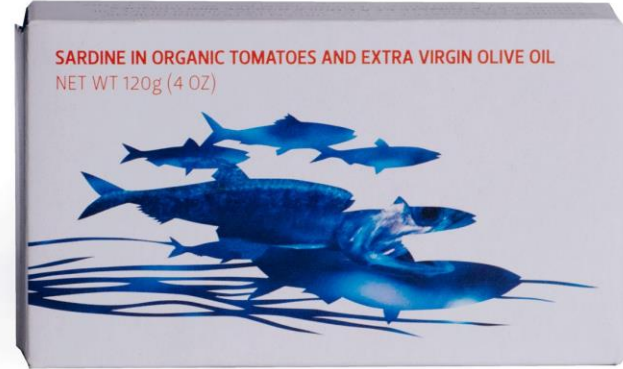


[MAIS IMAGENS AQUI](#)



SARDINHAS EM AZEITE VIRGEM  
EXTRA BIOLÓGICO

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



SARDINHAS EM TOMATE  
BIOLÓGICO

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



PETINGAS EM AZEITE VIRGEM  
EXTRA BIOLÓGICO

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



PETINGAS EM AZEITE VIRGEM  
EXTRA E PIRI-PIRI BIOLÓGICOS

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



FILETES DE CAVALA EM AZEITE  
VIRGEM EXTRA BIOLÓGICO

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



FILETES DE CAVALA EM AZEITE  
VIRGEM EXTRA E PIRI-PIRI BIOLÓGICOS

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



ATUM EM AZEITE VIRGEM  
EXTRA BIOLÓGICO

[MAIS IMAGENS AQUI](#)



FILETES DE ATUM EM ÁGUA  
E TOMILHO-LIMÃO BIOLÓGICO





OBRIGADO  
POR ESCOLHER  
QUALIDADE