



ECCO

ACTIVIDAD: Visita las modernas instalaciones de la fábrica y descubre el proceso de elaboración de la anchoa de Cantabria. Conoce las anchoas ECO-BIO curadas íntegramente en sal rosa del Himalaya y abrazadas por el mejor aceite de oliva virgen extra ecológico.

HORARIO: 9:30- 10:30h.

PUNTO DE ENCUENTRO:

9:15 h. Polígono industrial La Pesquera, P-4. 39770 Laredo

COSTE: Gratuito

VIERNES 15 DE MARZO 2024

EXPERIENCIA

CONSERVAS CODESA

Laredo

INSCRIPCIÓN

Tel. 942 627 012

puntosinfo@municipiosostenibles.com -
<https://geoparquevallesdecantabria.es>

Inscripción previa hasta las 14:30 h. del día anterior. Aforo limitado



Se aplicarán las medidas de seguridad e higiene establecidas por las autoridades sanitarias para la prevención del COVID19

Subvencionado por el Servicio Cántabro de Empleo

