Tradición, calidad, sabor











Sólo el mejor pescado fresco y una cuidada elaboración garantizan un buen bacalao salado.

Por eso seleccionamos los productos más adecuados en Islandia, Noruega e Islas Feroe, donde están los principales caladeros del auténtico bacalao, el Gadus Morhua.

Esto garantiza la frescura del producto en el primer procesamiento, la salazón. Exigimos que todo el bacalao que compramos haya sido pescado legalmente y con las técnicas más respetuosas con el medio ambiente marino.



Corte rectangular de la bacalada

Especie Gadus Morhua

Pescado en el Atlántico Nordeste

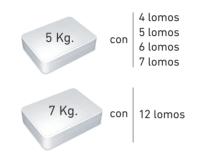
Salado de materia prima fresca

Tamaños

30 cm. de largo en diferentes grosores:

- 4 piezas de 5Kg.
- 5 piezas de 5Kg.
- 6 piezas de 5Kg.
- 7 piezas de 5Kg.

Tamaños y empaquetado



Posibilidad de empaquetado en caja de 3 kg.



El bacalao es un pescado de temporada. Para atender la demanda durante todo el año es necesario disponer de importantes instalaciones frigoríficas donde el bacalao se almacena a temperatura controlada y va madurando y convirtiendose en un manjar hasta el momento de ser vendido.







Especie Gadus Morhua

Pescado en el Atlántico Nordeste

Salado de materia prima fresca

Tamaños

Desde menos de 500 gr hasta más de 4kg.

- 15/10: Bacalao de +4kg.
- 10/20: Bacalao de 2,7 a 4kg.
- 20/30: Bacalao de 1,7 a 2,7kg.
- 30/40: Bacalao de 1,2 a 1,7kg.
- 40/60: Bacalao de 0,8 a 1,2kg.
- 60/100: Bacalao de 0,5 a 0,8kg.

Estado

Salado verde (media curación), seco 3/4. Bacalados enteros o medias bacaladas (filetón)

Empaquetado

Cajas de cartón de 10, 15 o 25 Kg.





Corte cuadrado de la bacalada

Especie Gadus Morhua

Pescado en el Atlántico Nordeste

Salado de materia prima fresca

Tamaños

- Tacos súper
- Tacos extra
- Taquitos
- Taquitos ???

Empaquetado







Corte rectangular de la bacalada

Especie Gadus Morhua

Pescado en el Atlántico Nordeste

Salado de materia prima fresca

Fileteado en fresco y secado en origen

Tamaños

- 100/200
- 200/400
- 400/700
- 700/1000
- 1000/1500
- 1500/+

Estado

Con o sin piel

Empaquetado





Antiguamente se desmigaban los bacalaos más deteriorados y que no servían para ser vendidos enteros o en filetes. Hoy en día, las fábricas de lomo de bacalao fresco sin piel suministran la materia prima fresca a nuestros productos, haciendo un desmigado de alta calidad.



Trozos de bacalao sin piel y sin espinas

Especie Gadus Morhua

Pescado en el Atlántico Nordeste

Salado de materia prima fresca

Empaquetado









Aparte de la gama principal de productos expuestos en las páginas anteriores, trabajamos todo el resto del despiece del bacalao salado (kokotxas, medallones, alas, recortes, colas...) en bandejas como en cajas de 3, 5, 7, 10 o 25 kg.







Tanto si es usted fabricante, desalador, distribuidor o comerciante, nuestros productos pueden ser adecuados para su negocio. Cuéntenos sus necesidades. Llevamos más de 25 años trabajando codo con codo con nuestros clientes.



AZKUENE C/ XXXXX 21300