

# BACALAO DE ISLANDIA EN SU PUNTO DE SAL Filete Selecto

*Gadus morhua*



## Información de Especie

### Denominación Comercial:

Bacalao

### Nombre Científico y Familia:

Gadus morhua - Gadidae

### Producto Inicial / Materia Prima:

Bacalao

### Composición / Ingredientes:

Bacalao, agua, sal

## Pesca – Origen – Conservación

### Producto de Origen:

Islandia

### Método de Pesca y Congelación:

Pesca extractiva

Congelación en Tierra

### Zona de Pesca:

FAO 27, Atlántico Noreste

### Caducidad y Conservación:

18 meses en cámaras a -18°C

## Descripción del Producto

### Presentación:

IQF

### Características:

Con piel

En su punto de sal

Probablemente sin espinas

Con glaseo

### Tamaño:

200-500 gr/ 500-1000 gr / 1000+ gr/ pieza

### Formato:

Caja de 11 Kg.

## Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 105 Kcal

Proteínas: 24 gr

Grasas: 0,9 gr

Sodio: 580 mgr

## Especificaciones

### Peso Neto (mínimo):

11,000 Kg.

### Peso Neto Escurrido (mínimo)

9,900kg

### Glaseo:

10%

## Información Adicional

Envasar en caja de 11 kg

Marca ICELANDIC

Códigos: 013410

013420

013430

## FILETES DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL 1ª CALIDAD

Los productos ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color. Una vez clasificados, solamente aquellos productos que cumplieron con nuestros altos estándares de calidad llevan la Marca ICELANDIC. Para lograr este producto hemos utilizados los mejores pescados, a los que hemos agregado solamente agua y sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los Filetes de Bacalao ICELANDIC 1ª calidad están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongeladas pueden ser cocinadas de inmediato. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos a remojo en agua. Son todos los Filetes de Bacalao *Gadus morhua* que han sido congelados solo una sola vez. Esto significa que una vez congelados, no han sido descongelados y vuelto a congelar. Es un producto de una excelente relación calidad-precio. Admite una gran variedad de preparaciones. Es un producto prácticamente sin espinas.