

BACALAO DE ISLANDIA EN SU PUNTO DE SAL Lomos Jumbo 350+ *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
Con glaseo

Tamaño:
350+ gr. la pieza

Formato:
Caja de 5 Kg.

Grupos Vulnerables de Consumidores: Alérgicos a pescados

Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 105 Kcal
Proteínas: 24 gr
Grasas: 0,9 gr
Sodio: 580 mgr

Especificaciones

Peso Neto (mínimo):
5,000 Kg.

Peso Neto Escurreo:
4,400 Kg.

Glaseo:
12%

Información Adicional

Envase en caja de 5 Kg.,
Marca ICELANDIC "El Auténtico"

Código E-01010
EAN 13 Caja: 8435217700733

Fecha última revisión ficha 15/01/11

LOMOS JUMBO DE BACALAO 350+ *Gadus morhua* DE ISLANDIA EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos ICELANDIC han sido previamente seleccionados por su calidad, teniendo en cuenta su textura, olor, sabor y color.

El bacalao es un pescado blanco y, por tanto, posee un bajo contenido graso. Almacena sus reservas de grasa preferentemente en el hígado, empleado para la fabricación de aceite de pescado. Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y además posee una amplia variedad de vitaminas y minerales. 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 lomos Jumbo de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos a remojo en agua. Es un producto de una excelente relación calidad-precio. Están especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño (mas de 350+gr.); esto permite una gran variedad de preparaciones y asegura un excelente rendimiento, lo cual hace que resulte muy conveniente para la hostelería y la restauración.