

# Bacalao Icelandic Lomos Jumbo 500 en su punto de sal *Gadus morhua*

27



## 1 INFORMACIÓN DE ESPECIE

Denominación comercial de especie  
Bacalao

Otras denominaciones  
Bacalao en su punto (justo) de sal,  
Bacalao salado - desalado

Nombre científico y familia  
*Gadus morhua* - *Gadidae*

Producto inicial. Materia prima  
Bacalao *Gadus morhua*

Ingredientes  
Bacalao, agua, sal

## 2 PESCA - ORIGEN - CONSERVACIÓN

Origen del producto  
Islandia

Métodos de pesca y congelación  
Pesca extractiva  
1ª congelación

Zona de pesca  
Zona de pesca 27  
Atlántico Norte

Caducidad y conservación  
18 meses en Cámaras a -18° C

## 3 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Presentación  
IQF

Características  
Con piel  
En su punto de sal  
Con glaseo

Tamaño  
500+  
gr / pieza

Formato  
Caja de 5 kg

### VALOR NUTRICIONAL (100 grs)

|                  |          |       |        |
|------------------|----------|-------|--------|
| Valor energético | 105 Kcal | Grasa | 0.9 g  |
| Proteínas        | 24 g     | Sodio | 580 mg |

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto de Marca ICELANDIC

### LOMOS JUMBO "500" DE BACALAO "*Gadus Morhua*" DE ISLANDIA DE 1ª CALIDAD.

Los productos ICELANDIC han sido previamente clasificados 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 agregado solamente agua y sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los Lomos Jumbo 500 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. Son todos Lomos de Bacalao *Gadus morhua* congelados una sola vez. Esto significa que una vez congelados, no han sido descongelados y vuelto a congelar. Están especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño (mas de 500 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.