

Bacalao Icelandic

Migas en su punto de sal

Gadus morhua



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
Sin piel
En su punto de sal
Sin glaseo

Tamaño

Formato
Caja de 4 kg,
conteniendo 10 bolsas de 500 gr c/u

VALOR NUTRICIONAL (100 grs)

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

INFORMACIÓN ADICIONAL

Producto de Marca ICELANDIC

MIGAS 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. No lleva glaseo. Las Migas de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongeladas pueden consumirse de inmediato. No hay que desalarlas, no es necesario dejarlas a remojo en agua. Son Migas de Bacalao *Gadus morhua* elaboradas por nuestros productores en Islandia y congeladas una sola vez. Esto significa que una vez congeladas, no han sido descongeladas y vuelto a congelar. No tienen pieles ni espinas, están pensadas especialmente para preparar esqueixada, buñuelos, empanadas, vinagretas, ensaladas, etc. Es muy conveniente para hostelería y restauración porque no genera mermas.