

# Bacalao Icelandic

## Migas 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  
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.