



*Catálogo supermercados 2015-1*

*Especie GADUS MORHUA*

*GAMA CONGELADO*

*Formatos granel*

Pol. Albitxuri, nave del 1A al 1I  
20870 - Elgóibar - Gipuzkoa  
Telf : 943 - 744.581 / 01  
[www.bacalaosalkorta.com](http://www.bacalaosalkorta.com)



## **BACALAO CONGELADO - GAMA GRANEL**

*Especie Gadus Morhua - Islandia*

***"ALKORTA" - BACALAO LOMO "ICEBERG" 1.000+ - caja de 5 kg.***

*Referencia : 38299*

*Código EAN caja : 8 4557 7123 8299*

*Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel, ocasionalmente se puede encontrar alguna espina.*

*Glaseo : 15%*

*Caducidad : 18 meses*

*Temperatura conservación : -18° C*



*Partimos de filetes de bacalao extra grandes de origen Islandia de 1ª congelación, cortamos el filete y seleccionamos el solomillo, que es la parte más gruesa del filete.*





## ***BACALAO CONGELADO - GAMA GRANEL***

***Especie Gadus Morhua – Islandia***

***“ALKORTA” - BACALAO LOMO “JUMBO” 600/800 gr. aprox. - caja de 5 kg.***

*Referencia : 38282*

*Código EAN caja : 8 4557 7123 8282*

*Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel, ocasionalmente se puede encontrar alguna espina.*

*Glaseo : 15%*

*Caducidad : 18 meses*

*Temperatura conservación : -18° C*



*Partimos de filetes de bacalao de tamaño muy grande de origen Islandia de 1ª congelación, cortamos el filete y seleccionamos el solomillo, que es la parte más gruesa del filete.*



## **BACALAO CONGELADO - GAMA GRANEL**

*Especie Gadus Morhua - Islandia*

***"ALKORTA" - BACALAO LOMO CENTRO 200/250 gr. aprox. - caja de 5 kg.***

*Referencia : 35557*

*Código EAN caja : 8 4557 7123 5557*

*Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel y sin espinas.*

*Glaseo : 15%*

*Caducidad : 18 meses*

*Temperatura conservación : -18° C*



*Es la parte central de un filete de bacalao de origen Islandia de 1ª congelación, con piel, sin espinas y sin la parte final de la cola. Calibrados sobre los 250 gr. aproximadamente cada pieza.*





## ***BACALAO CONGELADO - GAMA GRANEL***

***Especie Gadus Morhua - Islandia***

***"ALKORTA" - BACALAO TACO DELICIAS 200/400 gr. aprox. - caja de 5 kg.***

*Referencia : 39173*

*Código EAN caja : 8 4557 7123 9173*

*Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel, ocasionalmente se puede encontrar alguna espina.*

*Glaseo : 15%*

*Caducidad : 18 meses*

*Temperatura conservación : -18° C*



*El taco delicia es la ventresca o ala porcionada en piezas de 250 gr. aproximadamente del filete de bacalao de origen Islandia de 1ª congelación.*



## ***BACALAO CONGELADO - GAMA GRANEL***

***Especie Gadus Morhua - Islandia***

***"ALKORTA" - BACALAO DESMIÇADO - caja de 5 kg.***

Referencia : 32068

Código EAN caja : 8 4557 7123 2068

Presentación : punto de sal, I.Q.F. sin piel y sin espinas.

Glaseo : 10%

Caducidad : 18 meses

Temperatura conservación : -18° C



*Origen Islandia de 1ª congelación. Su característica lo convierte en ideal para conseguir excelentes tortillas, revueltos, croquetas, como ingrediente en ensaladas frías o templadas, ajoarriero, pimientos rellenos, fritos, etc...*





## ***BACALAO 2ª CONGELACIÓN - GAMA GRANEL***

***Especie Gadus Morhua***

***"KERME" - FILETE DE BACALAO 500/1.000 - caja de 11 kg.***

*Referencia : 35106*

*Código EAN caja : 8 4557 7123 5106*

*Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel, ocasionalmente se puede encontrar alguna espina.*

*Glaseo : 20%*

*Caducidad : 18 meses*

*Temperatura conservación : -18° C*



*Los filetes parten de un bacalao pescado en el Atlántico Noreste.*





## ***BACALAO 2ª CONGELACIÓN - GAMA GRANEL***

***Especie Gadus Morhua***

***"KERME" - LOMO DE BACALAO porción 250 gr. aprox. - caja de 5 kg.***

*Referencia : 32501*

*Código EAN caja : 8 4557 7123 2501*

*Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel y sin espinas.*

*Glaseo : 20%*

*Caducidad : 18 meses*

*Temperatura conservación : -18° C*



*Para el lomo de bacalao partimos de un filete de bacalao pescado en el Atlántico Noreste y porcionado en 250 gr. aproximadamente.*





## **BACALAO 2ª CONGELACIÓN - GAMA GRANEL**

**Especie *Gadus Morhua***

**"KERME" - SOLOMILLO DE BACALAO porción 600/800 gr. aprox. - caja de 5 kg.**

Referencia : 38237

Código EAN caja : 8 4557 7123 8237

Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel, ocasionalmente se puede encontrar alguna espina.

Glaseo : 20%

Caducidad : 18 meses

Temperatura conservación : -18° C



Para el solomillo de bacalao partimos de filetes de bacalao grandes, de 2ª congelación, cortamos el filete y seleccionamos el solomillo que es la parte más gruesa del filete.



## **BACALAO 2ª CONGELACIÓN - GAMA GRANEL**

*Especie Gadus Morhua*

***"KERME" - VENTRESCA DE BACALAO porción 150/250 gr. aprox. - caja de 5 kg.***

Referencia : 38404

Código EAN caja : 8 4557 7123 8404

Presentación : punto de sal, I.Q.F. con piel, ocasionalmente se puede encontrar alguna espina.

Glaseo : 20%

Caducidad : 18 meses

Temperatura conservación : -18°



*La ventresca de bacalao es el ala del filete de bacalao de 2ª congelación, porcionado en raciones de 150 a 250 gr. aproximadamente.*