



mm
Summum
COPESCO
SEFRISA
INNOVACIÓN Y EXQUISITEZ

PRODUCTOS FRESCOS DEL MAR

“Selección especial de referencias de Bacalao y Salmón de calidad superior”



ORIGEN ISLANDIA



**PESCA SOSTENIBLE CERTIFICADA
(PESCA CON ANZUELO)**



ESTANDAR DE CALIDAD

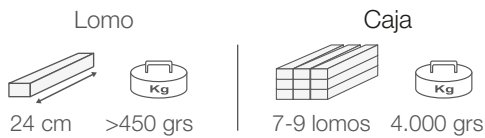
Bacalao Alta Cocina

SELECCIÓN ISLANDIA ALTA COCINA BACALAO DESALADO TRADICIONAL

De proveedores exclusivos en Islandia seleccionamos, desde 1853, los mejores ejemplares de **Gadus Morhua pescado con anzuelo**. El proceso de salazón y curación tradicional, el corte y clasificado con esmero, y nuestro proceso de desalado artesanal apoyado por la mas moderna tecnología, son las claves para obtener **el auténtico bacalao desalado de la máxima calidad**.

LOMO GOURMET (Desalado Ultracongelado)

Lomos de gran tamaño y grosor, perfilados para evitar aperturas en la cocción. Se presentan totalmente limpios de espinas.



Conservación: -18° C
Una vez descongelado el producto no volver a congelar y conservar en refrigeración +2°C máximo 72 horas



LOMO RACIÓN (Desalado Ultracongelado)

Lomos de óptimo tamaño y grosor. Se presentan totalmente limpios de espinas.

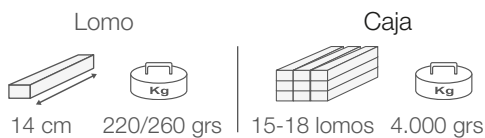


Conservación: -18° C
Una vez descongelado el producto no volver a congelar y conservar en refrigeración +2°C máximo 72 horas



LOMO SUPERIOR (Desalado Ultracongelado)

Lomos de buen tamaño y grosor, sin cogote y perfilados para evitar aperturas en la cocción. Se presentan totalmente limpios de espinas.

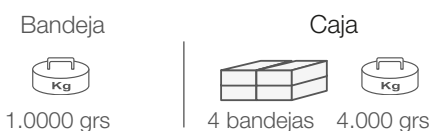


Conservación: -18° C
Una vez descongelado el producto no volver a congelar y conservar en refrigeración +2°C máximo 72 horas



TIRAS EXTRA (Desalado Ultracongelado)

Recortes y tiras sin piel ni espinas



Conservación: -18° C
Una vez descongelado el producto no volver a congelar y conservar en refrigeración +2°C máximo 72 horas



Bacalao

“Al punto de sal”

SELECCIÓN ISLANDIA BACALAO FRESCO TRADICIONAL

De proveedores exclusivos en Islandia seleccionamos, desde 1853, los mejores ejemplares de **Gadus Morhua** pescado con anzuelo. Primera congelación (Ultracongelado) **al punto de sal** con un glaseo del 10%

FILETE

(1ª Congelación)



Pieza

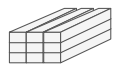


10 cm



1.000/1.500 grs

Caja



8-10 Piezas



11.000 grs



LOMO CORTE VASCO

(1ª Congelación)



Pieza

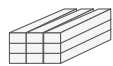


12 cm



200/250 grs

Caja



16-20 Piezas



4.000 grs



LOMO EXTRA

(1ª Congelación)



Pieza



10 cm



180/240 grs

Caja



18-22 Piezas



4.000 grs



LOMO GRAN COD

(1ª Congelación)



Lomo

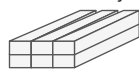


38/40 cm



1.000/1.500grs

Caja



5-7 lomos



8.000 grs



LOMO SUPER

(1ª Congelación)



Pieza

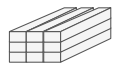


12 cm



220/260 grs

Caja



14-18 Piezas



4.000 grs



DESMIGADO EXTRA

(1ª Congelación)

Recortes y tiras sin piel ni espinas

Bandeja



800 grs

Caja



4 bandejas



3.200 grs



Conservación: -18° C
Una vez descongelado el producto no volver a congelar
y conservar en refrigeración +2°C máximo 72 horas



Bacalao Salado

SELECCIÓN ISLANDIA ALTA COCINA BACALAO DESALADO TRADICIONAL

De proveedores exclusivos en Islandia seleccionamos, desde 1853, los mejores ejemplares de **Gadus Morhua pescado con anzuelo**. El proceso de salazón y curación tradicional, el corte y clasificado con esmero, y nuestro proceso de envasado y refrigeración en atmósfera protegida son las claves para obtener el auténtico bacalao salado de la máxima calidad.

TRIPAS DE BACALAO

(Salado)

Caja



5.000 grs



Por Encargo



COCOCHAS DE BACALAO

(Salado)

Caja



5.000 grs



Por Encargo



PIELES DE BACALAO

Caja



5.000 grs



Por Encargo



Conservación: 0°/5° C
Consejos de Desalado: poner el bacalao en un recipiente cubierto por agua fría y dejarlo 1 día en la nevera. Después lavarlo bien bajo el grifo. Secar con un paño antes de cocinar

Otras Especialidades

BRANDADA DE BACALAO

Bandeja



500 grs

Caja



10 bandejas 5.000 grs

Conservación: 0°/5° C

Consejos de Desalado: poner el bacalao en un recipiente cubierto por agua fría y dejarlo 1 día en la nevera. Después lavarlo bien bajo el grifo. Secar con un paño antes de cocinar



C/Sierra Morena, 17 · A.E. Andalucía. 28320. Pinto. Madrid
Tel.: 91 890 30 11  633 51 41 67 · 691 01 93 27
pedidos@grupoprodesco.com · www.grupoprodesco.com


Prodesco
alta restauración