



mm
Summum
COPESCO
SEFRISA
INNOVACIÓN Y EXQUISITEZ



BACALAO

*“Selección especial de referencias de Bacalao
calidad superior”*



Bacalao Alta Cocina

SELECCIÓN ISLANDIA ALTA COCINA BACALAO DESALADO TRADICIONAL

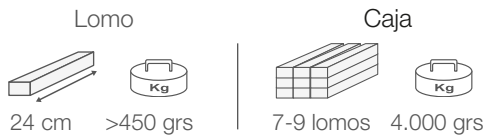
De proveedores exclusivos en Islandia seleccionamos, desde 1853, los mejores ejemplares de **Gadus Morhua pescado con anzuelo**. El proceso de salazón y curación tradicional, el corte y clasificado con esmero, y nuestro proceso de desalado artesanal apoyado por la mas moderna tecnología, son las claves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

Ref:4975

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



Ref:4977

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



Ref:4976

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



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%

Ref:4987

FILETE

(1ª Congelación)



Pieza

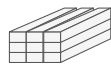


10 cm



1.000/1.500 grs

Caja



8-10 Piezas



11.000 grs



Ref:5003

LOMO SUPER

(1ª Congelación)



Pieza

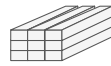


10 cm



aprox 200 grs

Caja



aprox 10 Piezas



2.000 grs



Ref:4985

LOMO GRAN COD

(1ª Congelación)



Lomo

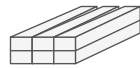


38/40 cm



1.000/1.500grs

Caja



5-7 lomos



8.000 grs



Ref:5002

LOMO CORTE VASCO

(1ª Congelación)



Pieza

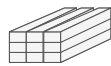


10 cm



200 grs aprox.

Caja



aprox 10 Piezas



2.000 grs



Ref:4995

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.

Ref:4990

TRIPAS DE BACALAO

(Salado)

Caja



5.000 grs



Por Encargo



Ref:4991

COCOCHAS DE BACALAO

(Salado)

Caja



5.000 grs



Por Encargo



Ref:4997

PIELAS 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

PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN

@prodescosa

C/Sierra Morena, 17· A.E. Andalucía. 28320.

Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633 42 75 98 · 622 73 95 09

pedidos@grupoprodesco.com · www.grupoprodesco.com