

# BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

## Porción Menú

*Gadus morhua*



### Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Porción Menú de Bacalao

**Nombre Científico y Familia:**  
*Gadus morhua* - Gadidae

**Composición / Ingredientes:**  
Bacalao, sal

**Alérgenos: contiene pescado**

#### Valores Microbiológicos

Parámetro: Límite máximo  
Recuento Aeróbios Mesófilos: 1.000.000 ucf/g  
Enterobacteriaceae (37°): 1.000 ucf/g  
E.coli: 100 nmp/g  
Staphylococcus aureus coagulasa+: 100 nmp/g  
Listeria monocytogenes: Ausencia/25 g  
Salmonella: Ausencia/25 g

### Valor Nutricional (100 gr)

Valores energéticos: 47 Kcal/200 KJ  
Proteínas: 11,6 g  
Hidratos de Carbono: <2 g  
de los cuales azúcares: < 1 g  
Grasas: < 1 g  
de las cuales saturadas: 0,1 g  
Sal: <2 g

### Pesca – Origen – Conservación

**Producto de Origen:**  
Islandia  
Elaborado en España

**Artes de Pesca y Congelación:**  
Pesca extractiva con redes de arrastre/  
Sedales y anzuelos  
Congelación en Tierra

**Zona de Pesca:**  
Capturado en zona FAO 27, Atlántico Noreste  
Subz: Fondos de Islandia

**Caducidad y Conservación:**  
24 meses en cámaras a -18°C

### Especificaciones

**Peso Neto con glaseo (mínimo):**  
5,000 Kg.

**Peso Neto Escurrido (mínimo):**  
4,100 Kg.

**Glaseo:**  
18%

### Descripción del Producto

**Presentación:**  
IQF

**Características:**  
Con piel  
En su punto de sal  
Con glaseo

**Tamaño:**  
90+ gr/pieza

**Formato:**  
Caja de 5 Kg.

#### Paletización:

Pallet europeo: 132 cajas  
12 cajas por 11 filas

### Información Adicional

**Marca ICELANDIC**

Código: E-01030  
EAN 13 Caja: 8435217700078

### PORCIÓN MENÚ DE BACALAO *Gadus morhua* DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO JUSTO DE SAL

Los productos ICELANDIC han sido previamente seleccionados 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. El bacalao es un pescado blanco y, por tanto, posee un bajo contenido en grasa. Almacena sus reservas de grasa preferentemente en el hígado, empleado para la fabricación de aceite de pescado. Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y además posee una amplia variedad de vitaminas y minerales.

Para lograr este producto hemos utilizado los mejores pescados, a los que hemos agregado su punto óptimo de sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. La Porción Menú de Bacalao ICELANDIC está en su punto justo de sal, es decir que una vez descongelado puede ser cocinado de inmediato. No hay que desalarlo, no es necesario dejarlos en remojo en agua.