

# BACALAO DE ISLANDIA ICELANDIC EN SU PUNTO DE SAL

## Lomos Jumbo 500

*Gadus morhua*



### Información de Especie

**Denominación Comercial:**  
Lomos 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  
Staphylococeus 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 Ecurrido (mínimo):**  
4,400 Kg.

**Glaseo:**  
12%

### Descripción del Producto

**Presentación:**  
IQF

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

**Tamaño:**  
500+ g/pieza

**Formato:**  
Caja de 5 Kg.

**Paletización:**  
Pallet europeo: 132 cajas  
12 cajas por 11 filas

### Información Adicional

Marca ICELANDIC

Código E-01012  
EAN 13 Caja Máster: 8435217700047

### LOMOS DE BACALAO JUMBO 500+ *Gadus morhua* DE ISLANDIA 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. El bacalao es un pescado blanco y, por tanto, posee un bajo contenido graso. 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 utilizados los mejores pescados, a los que hemos agregado solamente su punto de sal, no contiene ningún otro aditivo ni conservante. Los lomos Jumbo de Bacalao ICELANDIC están en su punto justo de sal, es decir que una vez descongelados pueden ser cocinados de inmediato. No hay que desalarlos, no es necesario dejarlos a remojo en agua. Es un producto de una excelente relación calidad-precio. Están especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño (mas de 500+gr.); esto permite una gran variedad de preparaciones y asegura un excelente rendimiento, lo cual hace que resulte muy conveniente para la hostelería y la restauración.

04/02/15