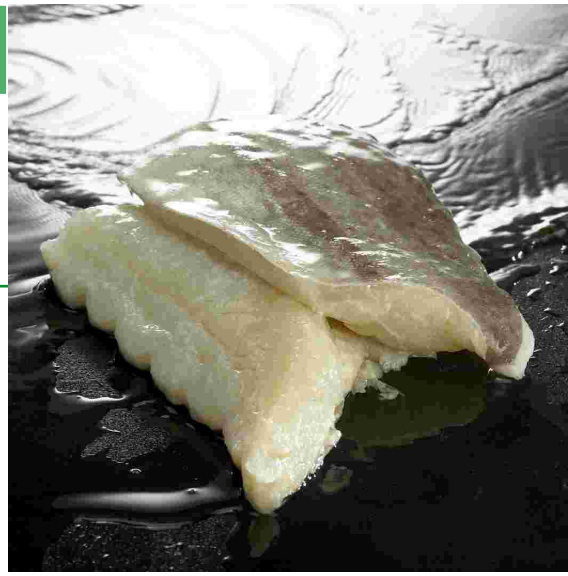


Morro

Ideal para laminar
y preparar ensaladas de bacalao,
frías y templadas.

Características

Peso pieza	200 grs (aprox.)
Medidas aprox.	10 cm largo x 10 cm ancho x 2,5 cm alto
Envase	bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada
Conservación	entre 0º y 4º C
Caducidad	20 días



Bolsas 2 patas T2

Pulpo fresco cocido,
ideal para hostelería y alimentación.



Características

360 - 460 grs	Peso pieza
—	Medidas aprox.
bolsa al vacío compuesta por dos patas	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad

bacalaoos gezatu

bacalaoos gezatu



Lomo gran laminación

Es la parte más noble y más gruesa del bacalao: el lomo central.
Se lamina fácilmente. Sin espina.
De textura exquisita, es perfecto para asar. Ideal para hostelería.

Características

Peso pieza	250 - 500 grs.
Medidas aprox.	15 cm largo x 7 cm ancho x 3,5 alto
Envase	bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada
Conservación	entre 0º y 4º C
Caducidad	20 días



Taco menú

Porciones de 150 gramos
preparadas para todo tipo de platos.

Características

150 grs	Peso pieza
12 cm largo x 5 cm ancho x 2 cm alto	Medidas aprox.
bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad



Tajada central

Lomo arreglado sin morro.
Su presentación cuadrada y su grosor,
lo hacen idóneo para alta cocina.

Características

250 grs.	Peso pieza
11 cm largo x 11 cm ancho x 2,5 alto	Medidas aprox.
bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad

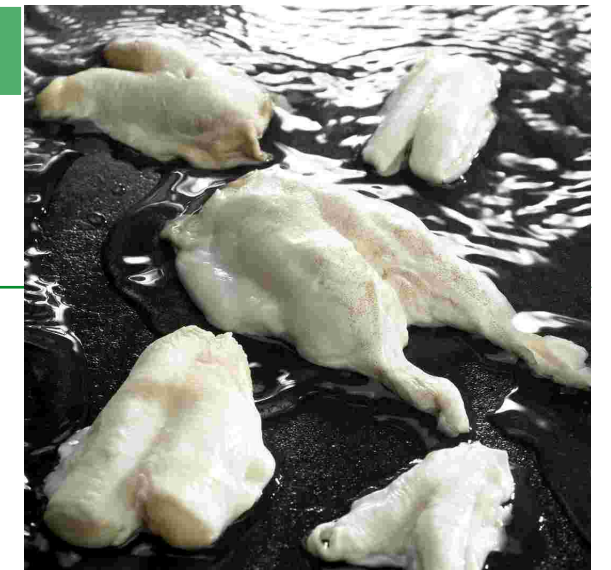


Kokotxas

Es la parte más codiciada del bacalao.
De cada bacalao sólo se obtiene una kokotxa.
Se trata de un producto muy gelatinoso y fácil de cocinar.

Características

20 grs aprox.	Peso pieza
12 cm largo x 5 cm ancho x 2 cm alto	Medidas aprox.
bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad

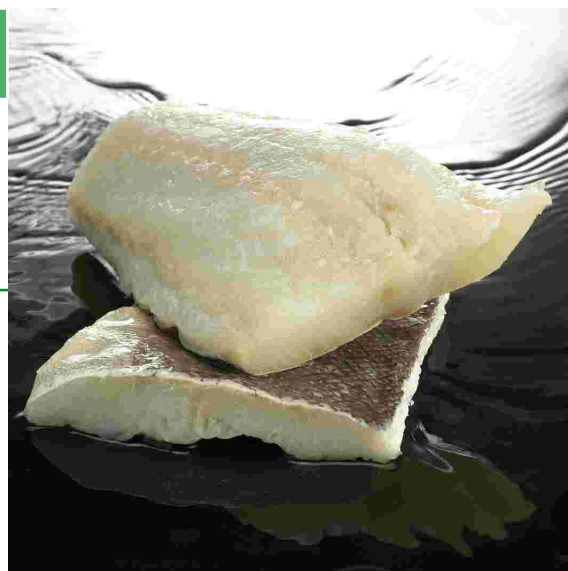


Taco pil-pil

Especial para elaborar pil-pil,
gracias a su alto contenido en gelatina lo dota
especialmente de una gran melosidad.

Características

250 grs.	Peso pieza
18 cm largo x 12 cm ancho x 2,5 alto	Medidas aprox.
bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad



Desmigado

Sus características lo convierten en ideal
para conseguir excelentes tortillas y revueltos.

Características

—	Peso pieza
—	Medidas aprox.
bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad



Desmigado Tc

Esta parte del bacalao,
es muy apropiada para elaborar todo tipo de pintxos y tapas.

Características

—	Peso pieza
—	Medidas aprox.
bandeja de 1/2 y 1 kg con atmósfera modificada	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad



Lomo norte

Lomo alargado del filete de bacalao,
sin cola ni falda.
Corte con muy buena relación calidad-precio.

Características

1 kg	Peso pieza
38 cm largo x 13 cm ancho x 3 cm alto	Medidas aprox.
individual al vacío	Envase
entre 0º y 4º C	Conservación
20 días	Caducidad

