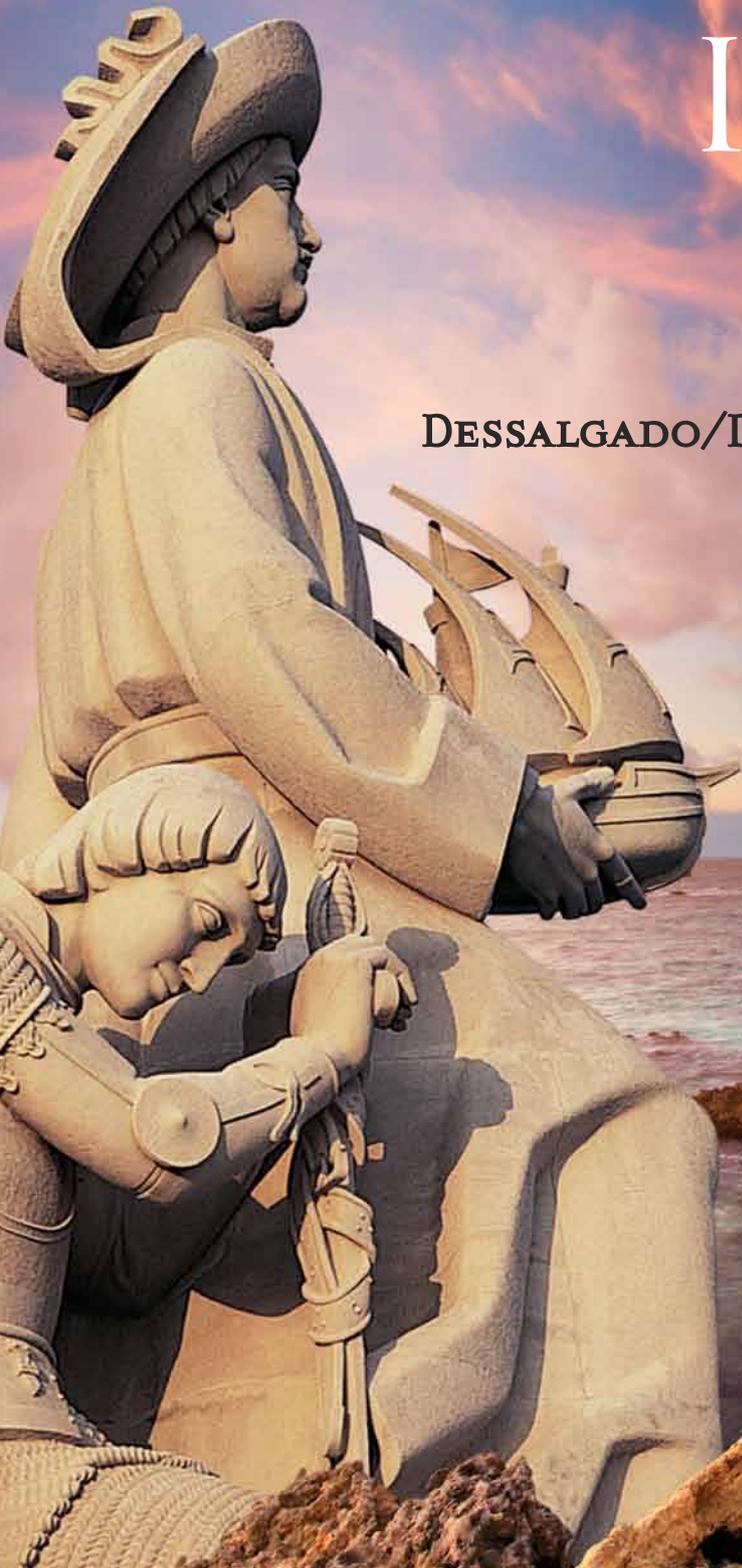


# BACALHAU INFANTE

QUICK-FROZEN DESALTED  
DESSALÉE SURGELÉE  
DESSALGADO/DEMOLHADO ULTRACONGELADO





## QUICK-FROZEN DESALTED CODFISH

Our need for constant quality throughout the entire process (from capture to consumption), provides a result of excellence to the final consumers.

Traditional Cure is a method with all the history and tradition carefully tailored to the needs and demands of the current market and constant industry modernization. Traditional Cure is only affected to dry salted Cod that has been previously submitted to an intense process of salting, followed by a maturation process.

In order to present a ready-to-cook Cod in a fast and convenient way, we make the process of desalting for you. Thus we restore dehydration occurred in the cure process and eliminate the existing salt excess. After desalting, the frozen Cod is submitted to very low temperatures, in order to prevent crystals from forming and thereby preserving the nutritional quality and unique Cod flavour.

## MORUE DESSALÉE SURGELÉE

Notre besoin de qualité constante durant tout le processus (de la capture à l'assiette), donne à nos clients un résultat d'excellence.

La Cure Traditionnelle est un processus avec une longue histoire et tradition, et qui a été adapté, avec précaution, aux besoins et exigences du marché actuel et de la modernisation de l'industrie. La Cure Traditionnelle est caractérisée par une Morue salée séchée qui a été précédemment soumise à un processus de salaison intense, suivit d'un processus de maturation.

De façon à présenter rapidement et commodément une Morue prête à cuisiner, on effectue le processus de trempage à votre place. Ainsi, on réintroduit l'eau perdue pendant le processus de Cure, et on élimine l'excès de sel. Suite au trempage, la Morue est surgelée à de très basses températures, de façon à prévenir les cristaux et à conserver les qualités nutritionnelles et la saveur unique de la Morue.

## BACALHAU DESSALGADO/ DEMOLHADO ULTRACONGELADO

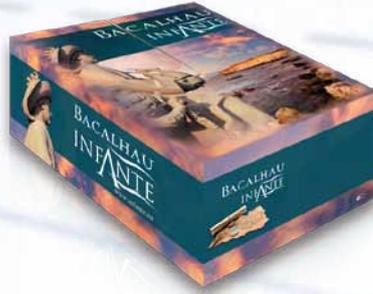
A nossa exigência de qualidade constante durante todo o processo (da captura ao consumo), proporciona ao cliente final um resultado de excelência.

A Cura Tradicional é um método com muita história e tradição que foi cautelosamente adaptado às necessidades e exigências do mercado actual e da modernização da indústria. Entende-se por Cura Tradicional, o Bacalhau salgado e seco que foi previamente submetido a um processo de salga intensa, seguido de um processo de maturação.

De forma a apresentar o Bacalhau pronto a cozinhar de uma forma rápida e cómoda, efectuamos o processo de demolha/dessalga do Bacalhau por si. Desta forma repomos a água perdida no processo de cura e eliminamos o excesso de sal existente. Após a dessalga/demolha, o Bacalhau é ultracongelado passando por temperaturas muito reduzidas, de forma a evitar a formação de cristais e conservando desta forma as qualidades nutricionais e o sabor único do Bacalhau.

### SPECIE - ESPÈCE - ESPÉCIE

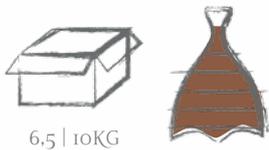
<i>"Gadus morhua"</i>	Atlantic Cod Morue de l'Atlantique Bacalhau do Atlântico
<i>"Gadus macrocephalus"</i>	Pacific Cod Morue du Pacifique Bacalhau do Pacífico
<i>"Theragra chalcogramma"</i>	Pollock Lieu de l'Alaska Paloco do Pacífico
<i>"Pollachius virens"</i>	Saithe Lieu Noir Escamudo
<i>"Molva molva"</i>	Ling Lingue Blanche Ling
<i>"Brosme brosme"</i>	Cusk Brosme Zarbo



**SLICE WITH LOIN**  
**TRANCHE AVEC FILET**  
**POSTA COM LOMBO**

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil

Produced from  
Produite à partir de | 800-1200g  
Produzido a partir de



6,5 | 10KG

**SLICE WITH LOIN G**  
**TRANCHE AVEC FILET G**  
**POSTA COM LOMBO G**

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil

1700-1900g



**EXTRA LITTLE SLICES**  
**PETITES TRANCHES EXTRA**  
**POSTINHAS EXTRA**

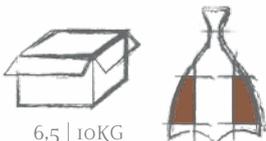
option | option | opção  
- bags | sacs | sacos 500g - 1kg

500-800g



**BONELESS SLICE**  
**TRANCHE SANS ÉPINES**  
**POSTA SEM ESPINHA**

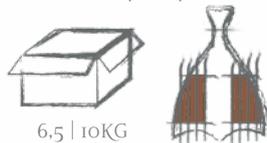
100-300G  
option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



6,5 | 10KG

**BONELESS ROLLS**  
**PETITS ROULEAUX**  
**ROLINHOS**

50-250G  
option | option | opção  
- vacuum | vide | vácuo

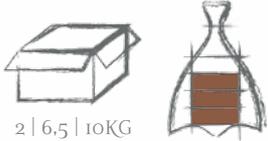


6,5 | 10KG



EXTRA LOIN  
FILET EXTRA  
Lombo Extra  
350-550G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



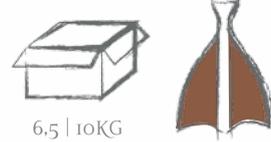
2 | 6,5 | 10KG



FILLET  
ÉCHINE  
FILETE

200-400G / 400-700G  
700-1000G / > 1000G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil

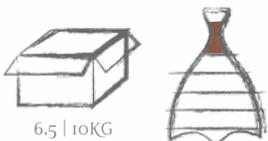


6,5 | 10KG



TAILS  
QUEUES  
RABOS  
100-250G / 250-600G  
>600G

option | option | opção  
- bags | sacs | sacos 500kg - 1kg



6,5 | 10KG



SHREDDED  
MIETTES  
MIGAS/DESFIADO

option | option | opção  
- bags | sacs | sacos 500g - 1kg  
- tray | cuvette | cuvette 400g

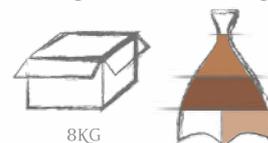


8KG



TRADITIONAL PACK  
PACK TRADITIONNELLE  
PACK TRADICIONAL

option | option | opção  
- bags | sacs | sacos 700kg - 1kg



8KG



CENTER LOIN  
FILET CENTRE  
LOMBO CENTRO  
200-300G / 300-400G

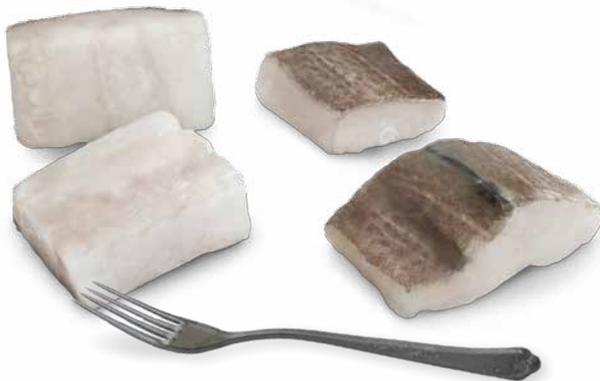
option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



1 | 2 | 6,5 | 10KG



CATERING LOINS  
FILET RESTAURATION  
LOMBO RESTAURAÇÃO/FOOD SERVICE  
180-250G



LITTLE LOIN  
PETIT FILET  
LOMBINHOS  
100-300G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



6,5 | 10KG



SUPERIOR CENTER LOIN  
FILET CENTRE SUPÉRIEUR  
LOMBO CENTRO SUPERIOR  
500-700G / 700-900G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



2 | 6,5 | 12KG



BONELESS LOIN  
FILET SANS ÉPINES  
LOMBO SEM ESPINHAS

< 200G / 200-400G  
option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



2 | 6,5 | 10KG



VERTICAL LOIN  
FILET VERTICALE  
LOMBO VERTICAL

700-900G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



6,5 | 12KG



WINGS

AILES

BADANAS

100-200G / 200-500G

>500G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



6,5 | 10KG



MEDIUM SLICE

TRANCHE MOYENNE

POSTA MÉDIA

200-300G | 300-500G | 500-700G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



2 | 6,5 | 10KG



MEDIUM SLICE PACK

PACK TRANCHE MOYENNE

PACK POSTA MÉDIA

option | option | opção  
- bags | sacs | sacos 500kg - 1kg



8KG



LONG SLICE

TRANCHE LONGUE

POSTA LONGA

600-800G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



6,5 | 10KG



WHITE WING AND BLACK WING OPTION  
L'OPTION AILE BLANCHE ET AILE NOIRE  
OPÇÃO ASA BRANCA E ASA PRETA

INFANTE

SMALL SLICES  
PETITE TRANCHES  
POSTINHAS

50-200G

option | option | opção  
- bags | sacs | sacos 500kg - 1kg



6,5 | 10KG



SUPERIOR BONELESS LOIN  
FILET SUPÉRIEUR SANS ÉPINES  
LOMBO SUPERIOR SEM ESPINHA

600-1000G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



10 KG



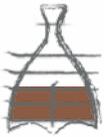
TRADITIONAL CUT SLICE  
TRANCHE TRADITIONNELLE  
POSTA TRADICIONAL

200-400G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



6,5 | 10KG



XL LONG SLICE  
TRANCHE LONGUE XL  
POSTA LONGA XL

800-1000G

option | option | opção  
- shrink film | film rétractable | filme retrátil



10 KG



INFANTE

