



BACALHAU DEMOLHADO DESSALGADO ULTRACONGELADO

QUICK - FROZEN DESALTED COD | MORUE DESSALÉE SURGELÉE



DEMOLHADO ULTRACONGELADO

O nosso processo de produção tem como objectivo apresentar no mercado um Bacalhau com todas as características que um bom apreciador consegue identificar.

Após a Cura Tradicional (que confere um sabor único ao Bacalhau), é necessário diminuir e ajustar o teor de sal presente nas fibras do Bacalhau. Para tal, o processo de demolha/dessalga é crítico pois o seu procedimento influencia de forma determinante o sabor final do Bacalhau. De forma a apresentar um Bacalhau pronto a cozinhar, este é submetido rapidamente a temperaturas negativas, através de um choque térmico, ultracongelando e conservando o seu sabor, textura e propriedades nutricionais.

**ENTRE O CONSTANTE
DESAFIO E A
TRADIÇÃO**

QUICK-FROZEN DESALTED

Our production process aims to present in the market a cod with all the characteristics that a good connoisseur can identify.

After the Traditional Cure (which gives a unique flavor to the cod), it is necessary to reduce and adjust the salt content present in the cod fibres. To this end, the soaking/desalting process is very critical as its procedure has a decisive influence on the final flavor of the cod. In order to present a ready-to-cook codfish, it is quickly submitted to negative temperatures, through a thermal shock, ultra-freezing and preserving its flavor, texture and nutritional properties.

DESSALÉE SURGELÉE

Notre processus de production vise à présenter sur le marché une morue avec toutes les caractéristiques qu'un bon connaisseur peut identifier.

Après la Cure Traditionnelle (qui donne une saveur unique à la morue), il faut réduire et ajuster la teneur en sel présente dans les fibres de la morue. À cette fin, le processus de trempage/dessalage est très critique car son procédé a une influence décisive sur la saveur finale de la morue. Afin de présenter une morue prête à cuire, elle est rapidement soumise à des températures négatives, par un choc thermique, ultra-congelant et préservant sa saveur, sa texture et ses propriétés nutritionnelles.



PROCESSO DE PRODUÇÃO



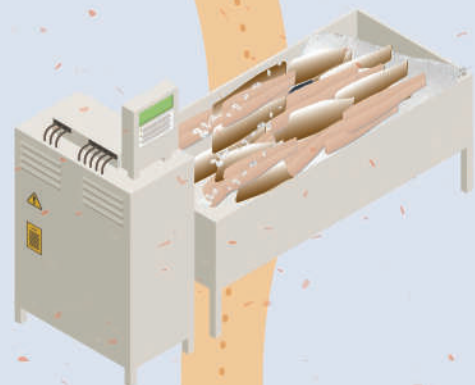
CAPTURA | CAPTURE | CAPTURE



ESCALA | SPLITTING | DÉCOUPE



LAVAGEM | WASHING | LAVAGE



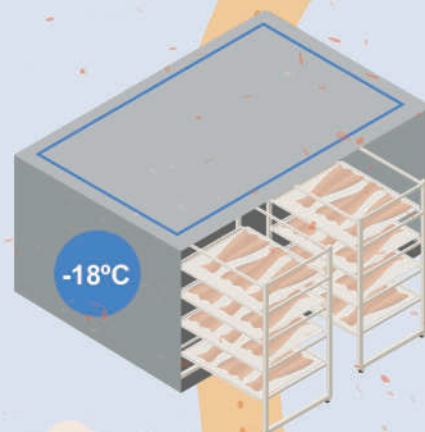
SALGA | SALTING | SALAISON



MATURAÇÃO | MATURATION | MATURATION

PRODUCTION PROCESSES PROCESSUS DE PRODUCTION

ULTRACONGELAÇÃO
QUICK-FROZEN | CONGÉLATION

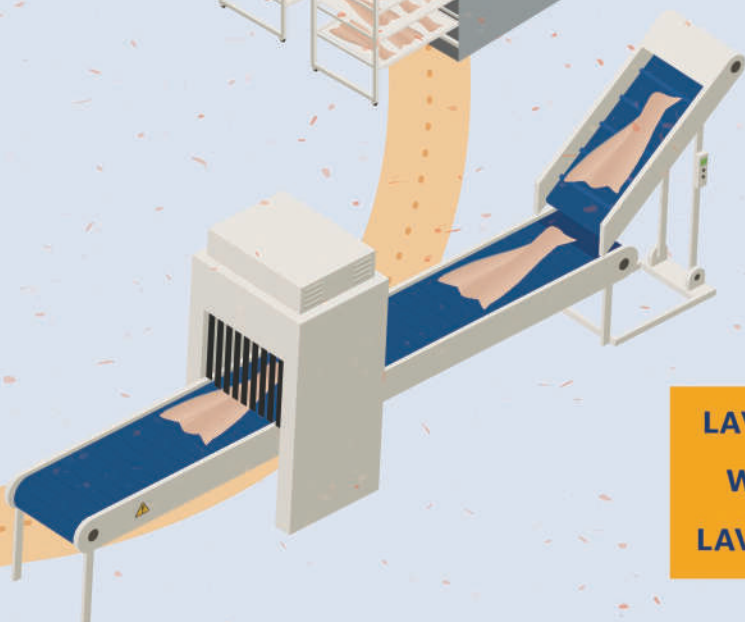
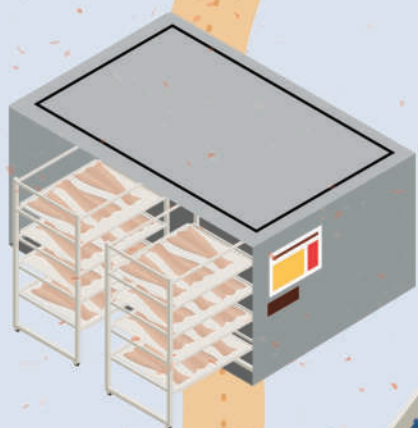


DEMOLHA | SOAKING | TREMPAGE



CORTE | CUT | DECOUPAGE

SECAGEM | DRYING | SÉCHAGE



LAVAGEM (REMOÇÃO DO SAL)
WASHING (SALT REMOVAL)
LAVAGE (ÉLIMINATION DU SEL)

LOMBO CENTRO

CENTER LOIN

FILET CENTRAL





LOMBO EXTRA | LOIN EXTRA

FILET EXTRA

300-400 GR | 400-600 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



2 | 6,5 | 10 kg



LOMBO CENTRO | CENTER LOIN

FILET CENTRAL

200-300 GR | 300-400 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



1 | 2 | 6,5 | 10 kg



LOMBO CENTRO SUPERIOR

CENTER LOIN SUPERIOR

FILET CENTRAL SUPÉRIEUR

500-700 GR | 700-900 GR | 900-1100 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



2 | 6,5 | 10 kg



LOMBO VERTICAL

VERTICAL LOIN | FILET VERTICALE

700 GR | 900 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



2 | 6,5 | 10 kg

**PRÉMIUM SEM
ESPINHAS**

**BONELESS
PREMIUM**

**PREMIUM SANS
ARÊTES**





FILETE | FILLET | FILET

500-1000 GR | > 1000 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- AO PONTO DE SAL | LIGHT SALTED | LÉGÈREMENT SALÉ
- DEMOLHADO ULTRA CONGELADO | FROZEN DESALTED | DESSALÉE SURGELÉE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



8 kg | 16 kg



LOMBO SUPERIOR SEM ESPINHAS

BONELESS SUPERIOR LOIN

FILET SUPÉRIEUR SANS ARÊTES

600-1000 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



10kg



LOMBO INTEIRO | WHOLE LOIN

PAVÉ ENTIER

1500 - 3000 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



20 kg

500 kg



LOMBO SEM ESPINHAS

BONELESS LOIN | FILET SANS ARÊTES

< 200 GR | 200-400 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE

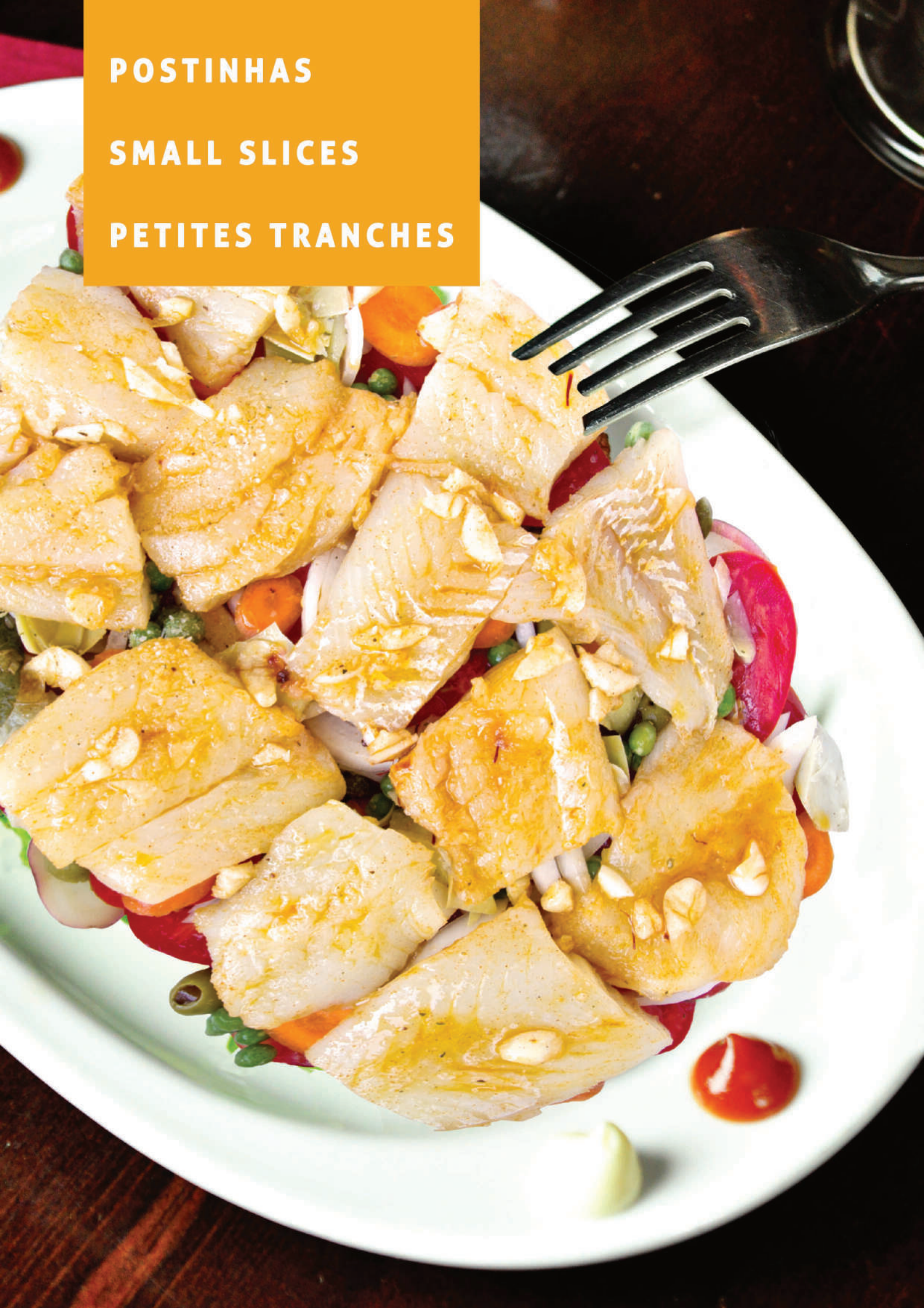


2 | 6,5 | 10kg

POSTINHAS

SMALL SLICES

PETITES TRANCHES





POSTA CENTRO | CENTER SLICE

TRANCHE CENTRALE

150 - 300 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

► FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE

► VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



2 | 6,5 | 10 kg

POSTA MÉDIA | MEDIUM SLICE

TRANCHE MOYENNE

200 - 300 GR | 300 - 500 GR | 500 - 700 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

► FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE

► VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



2 | 6,5 | 10 kg



POSTA TRADICIONAL

TRADITIONAL CUT SLICE

TRANCHE TRADITIONNELLE

200 - 400 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

► FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE

► VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



6,5 | 10 kg

POSTINHAS | SMALL SLICES

PETITES TRANCHES

50 - 200 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

► SACOS | BAGS | SACS 500 GR - 1000 GR

► VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



1 kg

6,5 | 10 kg

POSTA LONGA

LONG SLICE

**TRANCHE
LONGUE**





POSTA LONGA | LONG SLICE

TRANCHE LONGUE

400 - 600 GR | 600 - 800 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

►FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE



6,5 | 10 kg

POSTA LONGA XL | XL LONG SLICE

TRANCHE LONGUE XL

800 - 1000 GR | 1000 - 1200 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

►FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE



10 kg

POSTA COM LOMBO

SLICE WITH LOIN

TRANCHE AVEC DARNE

800 - 1200 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

►FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE

POSTINHAS EXTRA

EXTRA LITTLE SLICES

PETITES TRANCHES EXTRA

500 - 1000 GR

POSTA COM LOMBO G

SLICE WITH LOIN G

TRANCHE AVEC FILET G

1700 - 1900 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

►FILME RETRÁTIL | SHRINK FILM | FILM RÉTRACTABLE



6,5 | 10 kg



MIGAS

SHREDDED

MIETTES





MIGAS | SHREDDED | MIETTES

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- SACOS | BAGS | SACS 500 - 2500 GR
- CUVETE | TRAY | CUVETTE 400 GR
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



0,4 kg

0,5 - 2,5 kg

8 kg



MEDALHÕES | MEDALLIONS | MÉDAILLONS

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- SACOS | BAGS | SACS 500 GR - 2500 GR
- VÁCUO | VACUUM | SOUS VIDE



0,5 - 2,5 kg

8 kg



POLPA | PULP | PULPE

SACOS | BAGS | SACS 7,5 KG

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- PONTO DE SAL | LIGHT SALTED | LÉGÈREMENT SALÉ
- DEMOLHADO ULTRA CONGELADO | QUICK-FROZEN DESALTED | DESSALÉE SURGELÉE
- NATURAL CONGELADO | NATURAL FROZEN | NATUREL CONGELÉ



7,5 kg

450 kg



HAMBÚRGUER | BURGER

160 GR

OPÇÃO | OPTION | OPTION

- FLOW PACK



4 kg | 6.5 kg | 8 kg

BOLINHOS

**COD
FRITTERS**

**ACCRAS DE
MORUE**





6,5 | 10 kg



1 kg - 5 kg

BOLINHOS | COD FRITTERS | ACCRAS DE MORUE



**PERCENTAGEM DE BACALHAU | COD CONTENT
POURCENTAGE DE MORUE**

40%
12 UN
CUVETE
30 GR / UN

30%
12 UN
CUVETE
30 GR / UN

20%
12 UN
CUVETE
30 GR / UN



PRÉ-FRITOS | PRE-FRIED | PRÉ-FRIT



10 un de 30 gr



1 kg

PONTO DE SAL

LIGHT SALTED

LÉGÈREMENT SALÉ



PONTO DE SAL | LIGHT SALTED
LÉGÈREMENT SALÉ



1 kg



1 | 10 kg



BACALHAU INTEIRO | WHOLE COD
MORUE ENTIÈRE



500 kg

