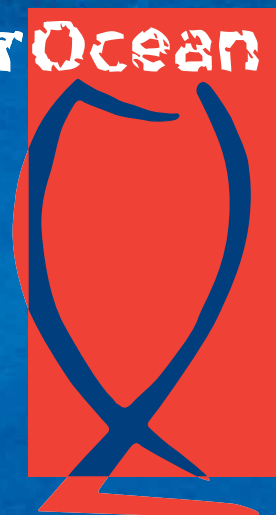


Baccalà Salato Secco
Morue Salée et Sechée
Bacalhau Salgado Seco

NorOcean





Baccalà Salato Secco

In modo da assicurare un baccalà di alto livello qualitativo, con proprietà salutari, gustose e nutrienti, l'intero processo lavorativo viene sottoposto a controlli, olto rigidi.

Il metodo di Salagione è un processo unico che conferisce un gusto senza uguali al baccalà, diverso da qualunque altro prodotto.

La Salagione Tradizionale consiste nei seguenti processi: taglio del pesce, il risciacquo, la salatura, la maturazione (minima di 30gg), la seccagione e la stabilizzazione. Il gusto e la qualità del Baccalà dipendono dalla lunghezza della fase di maturazione. Noi possiamo garantire un controllo totale in questa fase in quanto l'intero processo avviene nei nostri stabilimenti di produzione e viene controllato e supervisionato dai nostri tecnici.

Dissalato Surgelato

Prima di cucinare, il baccalà secco e salato deve essere prima dissalato. Questo processo, eseguito in modo corretto, eliminerà l'eccesso di sale ma soprattutto sazierà il vostro appetito attraverso il gusto tradizionale, migliorato nel corso di generazioni.

Suggerimenti per la dissalatura:

- Sciacquare il baccalà in acqua corrente per rimuovere eccessi di sale e riporre in un recipiente con acqua fredda con la pelle rivolta verso l'alto.
- Cambiare l'acqua frequentemente (4 volte al giorno), In base alla pezzatura del pesce, il processo di dissalatura dovrebbe durare da 24 a 48 ore.

Morue Salée et Séchée

De façon à présenter une Morue de qualité, qui soit saine, savoureuse et nutritive, tout le processus de production est rigoureusement contrôlé.

La Cure Traditionnelle est un processus unique qui donne à la Morue un goût incomparable à n'importe quel autre produit.

La Cure Traditionnelle comprend les étapes suivantes: écaillage (ouverture de la Morue), lavage, salaison, maturation (minimum 30 jours), séchage et stabilisation. La saveur et la qualité de la Morue dépendent du temps de maturation, qui est un aspect garanti par nos techniciens et soumis à notre supervision, puisque ce processus est effectué et centralisé dans nos installations.

Trempage

Avant la cuisson, la Morue salée séchée doit être trempée. Ce processus, quand il est bien exécuté, élimine l'excès de sel, et garantit une Morue dont la saveur a été améliorée tout au long des générations.

Suggestion pour le trempage:

- Passer la Morue dans de l'eau courante afin de retirer l'excès de sel, et la placer dans un récipient avec de l'eau froide, la peau vers le haut.
- Changer l'eau fréquemment (4 fois/jour). Selon les dimensions du poisson, le trempage peut durer entre 24h à 48h heures.



Bacalhau Salgado Seco

De forma a apresentar o Bacalhau de qualidade, saboroso, saudável e nutritivo, todo o processo de produção sofre um controlo bastante rigoroso.

O método de Cura Tradicional é um processo único que proporciona ao Bacalhau qualidades nutricionais e um paladar incomparável com qualquer outro produto.

A Cura Tradicional comporta as fases de escala (abertura do Bacalhau), lavagem, salga, maturação, secagem e estabilização. O sabor e a qualidade do Bacalhau estão dependentes da qualidade da cura, desta forma todo o processo tem um acompanhamento muito próximo.

Demolhar um Bacalhau

Antes da confecção, o Bacalhau Salgado Seco deve ser demolhado. Este processo elimina o excesso de sal, mantendo todas as suas qualidades nutricionais e um sabor único.

Sugestão para demolhar:

- Passe o Bacalhau por água corrente para retirar o excesso de sal e coloque-o num recipiente com água fria, com a pele voltada para cima.
- Mude a água com frequência (4 vezes/dia). Consoante o calibre do peixe, a demolha deve durar entre 24 a 48 horas.

Specie - Espèce - Espécie

Baccalà dell'Oceano Atlantico
Morue de l'Atlantique
Bacalhau do Atlântico

"Gadus morhua"

Baccalà dell'Oceano Pacifico
Morue du Pacifique
Bacalhau do Pacífico

"Gadus macrocephalus"

Merluzzo dell'Alaska
Lieu de l'Alaska
Paloco do Pacífico

"Theragra chalcogramma"

Merluzzo Carbonaro
Lieu Noir
Escamudo (Saithe)

"Pollachius virens"

Molva
Lingue Blanche
Ling

"Molva molva"

Brosme
Brosme
Zarbo

"Brosme brosme"

Calibro - Calibre - Calibre

61 - 70
41 - 60
31 - 40
21 - 30
16 - 20
13 - 15
10 - 12
7 - 9
4 - 6

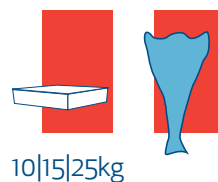
unità per scatola 25kg
unités par boîte 25kg
unidades por caixa 25kg

Calibre

Miúdo < 500 gr
Corrente 500 gr - 1 kg
Crescido 1 kg - 2 kg
Graúdo 2 kg - 3 kg
Especial > 3 kg



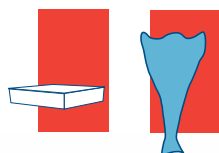
Baccalà dell'Oceano Atlantico
Ali Bianche
Morue de l'Atlantique
Aile Blanche
Bacalhau do Atlântico
Asa Branca



10|15|25kg



Baccalà dell'Oceano Pacifico
Ali Bianche
Morue du Pacifique
Aile Blanche
Bacalhau do Pacífico
Asa Branca

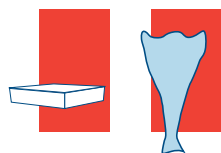


10|15|25kg





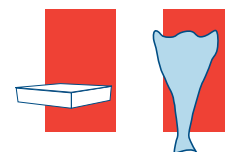
Baccalà dell'Oceano Pacifico
Morue du Pacifique
Bacalhau do Pacífico



10|15|25kg



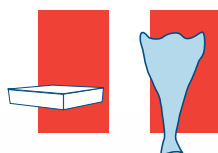
Baccalà dell'Oceano Atlantico
Bocconi Morue de l'Atlantique
Bacalhau do Atlântico



10|15|25kg



Baccalà dall'Islanda
Morue d'Islande
Bacalhau da Islândia



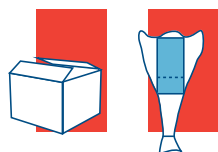
10|15|25kg





Lombo Taglio e Imballo
Filet Decoupée et Emballée
Lombo Cortado Embalado

Film retraibile / Cuvetta
 Filme rétractable / Cuvette
 Filme retráctil / Cuvete



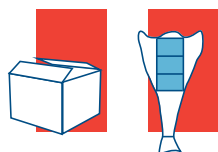
10|15|25kg

Lombo Taglio e Imballo Senza Pelle
Filet Decoupée et Emballée Sans Peau
Lombo Cortado Embalado Sem Pele



Lombo Taglio e Imballo
 [Con e Senza Pelle]
Filet Decoupée et Emballée
 [Avec e Sans Peau]
Lombo Cortado Embalado
 [Com e Sem Pele]

Film retraibile / Cuvetta
 Filme rétractable / Cuvette
 Filme retráctil / Cuvete



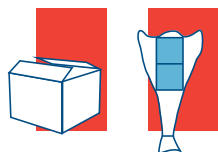
10|15|25kg





Lombo Taglio e Imballo Senza Pelle Filet Decoupée et Emballée Sans Peau Lombo Cortado Embalado Sem Pele

Film retraibile / Cuvetta
Filme rétractable / Cuvette
Filme retráctil / Cuvete



10|15|25kg



Lombo Taglio e Imballo Con Pelle
Filet Decoupée et Emballée Avec Peau
Lombo Cortado Embalado Com Pele

Bocconi Miettes Migas / Desfiado

400g | Cuvetta
Cuvette
Cuvete

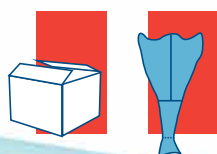
500g - 1kg | Borse
Sacs
Sacos



5|8|10|12 kg

Taglio e Imballo Decoupée et Emballée Cortado Embalado

Film retraibile / Cuvetta
Filme rétractable / Cuvette
Filme retráctil / Cuvete



10|15|25kg



