

FILETE DE BACALAO CONGELADO LIGERAMENTE

SALADO / SECADO

Gadus Morhua/
Macrocephalus



Printed in Canada

INFORMACIÓN GENERAL

Siguiendo una tradición de siglos, cada pieza de bacalao se corta a mano, se sala ligeramente, se escurre de agua y luego se estira en láminas gigantes (o en tablas de malla de alambre) al aire libre para absorber el sol. Las piezas de bacalao luego se apilan durante un período de envejecimiento y finalmente se regresan al aire libre para completar la fase de secado final. Este método de secado mediante blanqueado por el sol –acompañado por vientos alisios favorables de dirección noroeste de la costa de Gaspesia– le da al bacalao su aspecto transparente y su sabor salado, y garantiza un producto de la más alta calidad.

DESCRIPCIÓN

Filete de bacalao congelado ligeramente salado / secado

FORMAS DE PRODUCCIÓN

Producto congelado

TAMAÑOS

Los tamaños pueden variar. Para obtener más detalles, sírvase contactar a nuestro equipo de ventas.

EMBALAJE

1 x 20 libras congelado rápido e individualmente en caja de cartón

PRODUCCIÓN

Producción primaveral: abril/mayo

Producción otoñal: septiembre/octubre

Distribución: todo el año

Información nutricional

Por 35 g de producto

Cantidad

Energía 50 cal.

Proteína 11 g

Grasa 0,4 g

Colesterol 25 mg

Sodio 1.120 mg

Hierro 6%

Calcio 6%

GaspéCured



gaspécured.com