

# BACALAO LEGÍTIMO GASPÉ CURED

Gadus Macrocephalus/Gadus Morhua

GaspéCured



gaspécured.com

## 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.



### TAMAÑO DEL PRODUCTO

Puede variar

### TEMPORADA DE PRODUCCIÓN

Primavera y otoño

### FORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Ligeramente salado
- Tratamiento ordinario o semiseco
- Sin deshuesar
- Con piel
- Humedad 42% o 48%

### EMBALAJE

Peso neto:  
50 libras (22,7 kg)  
10 kg en caja de cartón

### MARCA

Gaspé Cured

## CONTACTO

Oficina Central  
Ventas Internacionales  
4284 rue de la Roche, bureau 220  
Montréal (QC) H2J 3H9

Tel.: +1 (438) 380 3516  
Línea gratuita (Canadá y EE.UU.): 1 (800) 925 7430  
Fax: +1 (418) 425 0678