



BACALAO AHUMADO

(*Gadus morhua*)



El bacalao es una de esas especies animales que ha acompañado al hombre desde tiempos ancestrales. Se tienen indicios de su pesca en caladeros del Atlántico Norte, donde lo faenan flotas europeas desde el siglo XVI, especialmente en Terranova y Gran Sol. La importancia económica, social y cultural de esta pesca se pone de manifiesto por los numerosos enfrentamientos entre las potencias por el control de los caladeros, que es el origen del actual sistema de Derecho Internacional Marítimo y del desarrollo de asentamientos humanos de enorme importancia. Tradicionalmente el bacalao puede consumirse fresco o seco. Éste último permitió durante siglos a numerosas poblaciones continentales europeas disponer de reservas proteínicas. De hecho, muchos de los viajes de los navegantes ibéricos no habrían sido posibles sin contar con este producto.

El bacalao que trabajamos en AUMAR procede en su mayoría de las frías aguas del norte de Europa, de Islandia. Y miramos, muy especialmente, que sean peces eviscerados a bordo del mismo barco que los ha pescado, para que los filetes mantengan una carne lo más blanca posible, sin enrojecimientos ni defectos. Una vez en nuestra casa les damos un discreto punto de sal y el correspondiente ahumado y secado... el resultado es un producto de muy alta calidad.

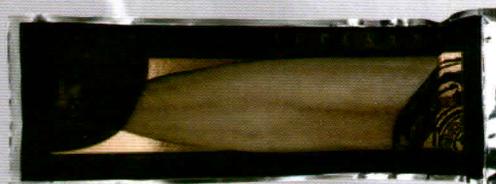


VALOR NUTRICIONAL MEDIO

Por 100 g de producto

| | |
|-------------------------|------|
| Energía (kcal) | 78 |
| Proteínas (g) | 16,3 |
| Hidratos de carbono (g) | 0,2 |
| Grasas (g) | 1,3 |

Nuestro abanico de formatos intenta abarcar todo tipo de necesidades, desde el consumo doméstico de quien busca dar a su mesa un toque de distinción hasta el profesional de la restauración que desea formatos más adaptados a su consumo y actividad.



Lomo precortado al vacío



Bolsa al vacío de 100, 200 y 250 g



Tarro precortado en aceite de 750 g