



BACALAO
M. BUENO
SALAZONES
DESDE
1978



CONTACTO

Carretera Piedrahíta,12
Macotera, 37310
Salamanca

www.bacalaobueno.es
info@bacalaobueno.es

667 550 303

923 555 158

Llevamos 40 años elaborando y comercializando las variedades más preciadas de bacalao salado en sus distintos cortes y formatos.

Avanzamos un paso más y pensamos en el cliente que quiere disfrutar del bacalao tradicional de toda la vida sin preocuparse de cambiar el agua, de dejarlo en su punto.etc.. Y lo vamos a hacer sin perder la tradición. Tal y como lo hemos hecho siempre en nuestras casas. Con el tiempo necesario para ofrecer un producto homogéneo y sabroso en su justa medida. No queremos perder el sabor del bacalao y la textura que nos ofrece este pescado al comerlo.

Ofrecemos un bacalao salado y desalado de la forma más tradicional posible, combinado con unos controles estrictos de calidad. Hacemos el proceso en frío para que no se alteren las cualidades del producto.

LIGOTE



Peso medio pieza: 500+ gr
600+ gr

Grosor: De 4 a 6 cm

Envase: Bolsa vacio 1 pieza o porciones

Especie: Bacalao Gadus Morhua

Origen: Atlántico Norte FAO27

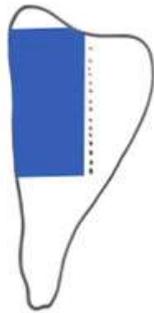
Arte de pesca: Anzuelo. Pesca extractiva

Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° a 5° C

Caducidad: 18 días desde fecha de envasado

Descripción.
Parte alta del filete de bacalao.
Perfilado y sin espinas.



SUPREMAS



Peso pieza: 350+ gr
450+ gr
600+ gr
750+ gr

Grosor: De 1 a 4 cm

Envase: Bolsa vacio 1 pieza

Especie: Bacalao Gadus Morhua

Origen: Atlántico Norte FAO27

Arte de pesca: Anzuelo. Pesca extractiva

Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° a 5° C

Caducidad: 18 días desde fecha de envasado

Descripción.
Parte alta del filete de bacalao.
Perfilado



LOMO PORCIÓN



Peso medio pieza: 200+ g.
300+ g.

Grosor: De 1 a 3 cm

Envase: Bolsa vacío 2 o 3 porciones

Especie: Bacalao Gadus Morhua

Origen: Atlántico Norte FAO27

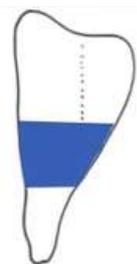
Arte de pesca: Anzuelo. Pesca extractiva

Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° a 5° C

Caducidad: 18 días desde fecha de envasado

Descripción.
Parte media del filete de bacalao.
Perfilado.



LOMO PIL-PIL



Peso medio pieza: 90-150 g.

Grosor: De 1 a 2 cm

Envase: Bolsa vacío +/- 750 g.

Especie: Bacalao Gadus Morhua

Origen: Atlántico Norte FAO27

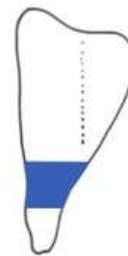
Arte de pesca: Anzuelo. Pesca extractiva

Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° a 5° C

Caducidad: 18 días desde fecha de envasado

Descripción.
Parte baja del filete de bacalao.



MIGAS BACALAO



Peso medio pieza: 30-60 g.

Grosor: De 1 a 2 cm

Envase: Bolsa vacío +/- 650 g

Especie: Bacalao Gadus Morhua

Origen: Atlántico Norte FAO27

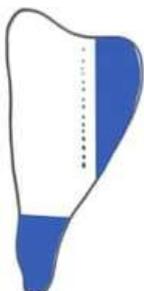
Arte de pesca: Anzuelo. Pesca extractiva

Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° a 5° C

Caducidad: 18 días desde fecha de envasado

Descripción.
Parte baja y ventresca
del filete de bacalao.



BOCADITOS BACALAO



Peso medio pieza: 20 - 50 g.

Grosor: De 1 a 2 cm

Envase: Bolsa vacío +/- 1000 g.

Especie: Bacalao Gadus Morhua

Origen: Atlántico Norte FAO27

Arte de pesca: Anzuelo. Pesca extractiva

Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° a 5° C

Caducidad: 18 días desde fecha de envasado

Descripción.
Parte baja y ventresca
del filete de bacalao.

