





HISTORIA



El bacalao, por su fácil conservación, fue un pescado tradicionalmente consumido en Castilla en los años en que no existían los camiones frigoríficos y el traslado de estos productos desde la costa al interior era largo y complicado. Bacalao M. Bueno es una empresa familiar que surge tras muchos años trabajando el bacalao seco, que llegaba en sacos de 50 kilos. De esa “logística” mantenemos hoy en día la tabla de tamaños: 5/10, 10/20, 20/30, etc. Se refería a las piezas de bacalao que venían en cada saco. Se trabajaba como un producto más de ultramarino. Bueno más bien era el producto estrella. Era el producto que con más cuidado se elegía, mejor se seleccionaba y más se recomendaba.

Fruto de esos años de trabajo se decidió a finales de los 80 adaptar parte de las instalaciones a las nuevas formas de elaboración y envasado y montamos una sala de elaboración junto con las cámaras de conservación. Seguidamente en 2009 transformamos por completo la sala de elaboración, añadiendo nuevas línea de envasado y nuevas cámaras de conservación y secado.



BACALAO

EN HOJA



Especie: Bacalao (Gadus Morhua)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo, Pesca Extractiva

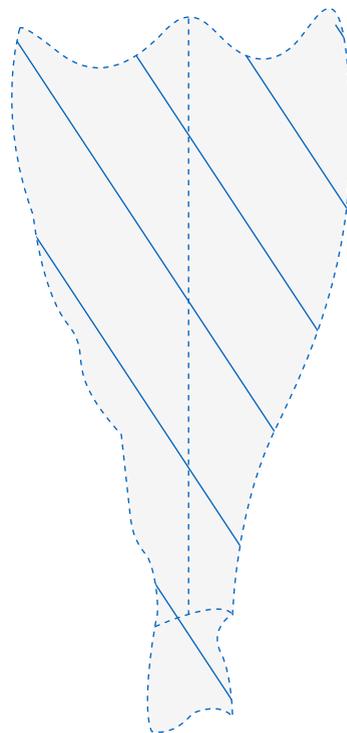
Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA



CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Bacalao 5/10	6.000 g.	Caja 20 kilos
Bacalao 10/20	3.300 g.	Caja 20 kilos
Bacalao 20/30	2.100 g.	Caja 6 / 10 kilos
Bacalao 20/30 en Medias	1.000 g.	Caja 6 kilos
Bacalao 30/40	1.500 g.	Caja 6 / 10 kilos
Bacalao 40/60	1.000 g.	Caja 6 / 10 kilos



BACALAO

RETRACTILADO



Especie: Bacalao (Gadus Morhua)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva

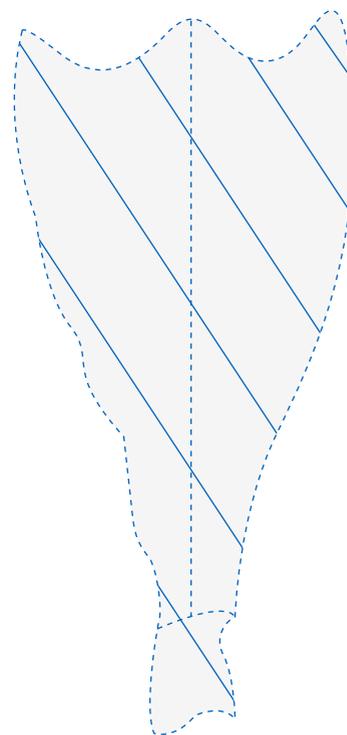
Materia prima: Fresca

Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA



CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Bacalao 10/20	3.300 g.	Caja 20 kilos
Bacalao 10/20 en Medias	1.700 g.	Caja 10 kilos
Bacalao 20/30	2.100 g.	Caja 6 / 10 kilos
Bacalao 20/30 en Medias	1.050 g.	Caja 6 kilos
Bacalao 30/40	1.500 g.	Caja 6 / 10 kilos
Bacalao 40/60	1.000 g.	Caja 6 / 10 kilos



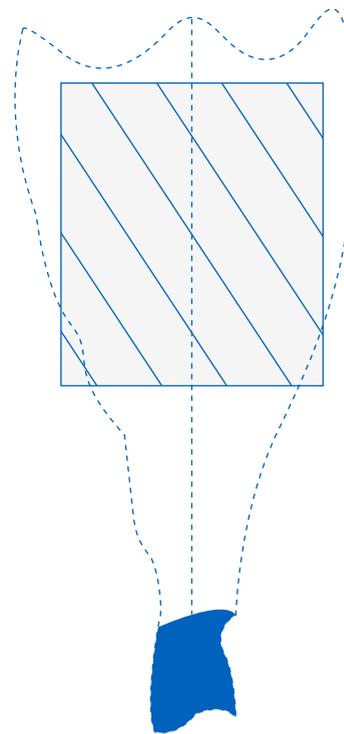
LOMOS DE BACALAO



Especie: Bacalao (Gadus Morhua)
Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)
Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva
Materia prima: Fresca
Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.
Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA



CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Lomo Suprema 4/6	1.200 g.	Caja 6 kilos
Lomo Suprema 5/7	1.000 g.	Caja 6 kilos
Lomo Extra 8/10	750 g.	Caja 6 kilos
Lomo Corto 9/12	500 g.	Caja 5 kilos
Lomo Corto 9/12	500 g.	Bandeja 500 g
Lomo Especial Pil Pil	200 g.	Caja 5 kilos



FILETES Y LINGOTES DE BACALAO



Especie: Bacalao (Gadus Morhua)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva

Materia prima: Fresca

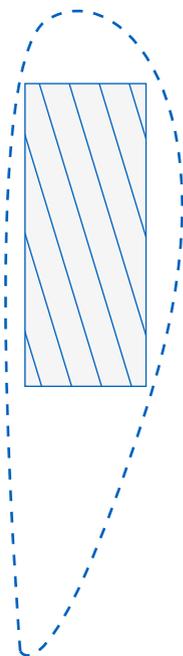
Conservación: Mantener entre 2º y 7º C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Filete sin Espina	1.000/1.500 g.	Caja 7 kilos
Filete sin Espina	1.500/2.000 g.	Caja 7 kilos
Lingote sin Espina	400/500 g.	Caja 4/6 kilos
Lomito sin Espina	200/300 g.	Caja 6 kilos
Lomito sin Espina	200/300 g.	Bandeja 500 g



BACALAO DESMIGAO



Especie: Bacalao (Gadus Morhua)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo, Pesca Extractiva

Materia prima: Fresca

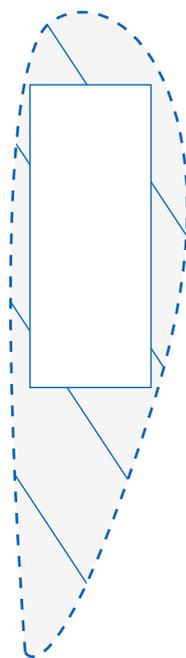
Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Desmigado Extra	30/150 g.	Caja 5 kilos
Desmigado Extra	30/150 g.	Bandeja 500 g
Desmigado Extra	30/150 g.	Bandeja 400 g
Desmigado Extra	30/150 g.	Bandeja 300 g



COCOCHAS Y CALLOS DE BACALAO

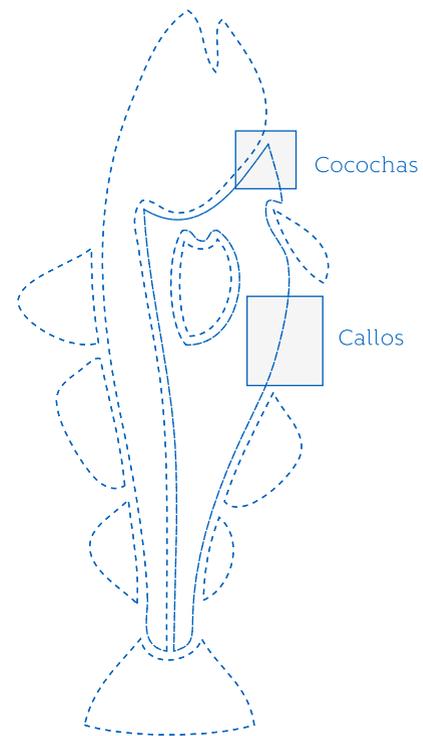


Especie: Bacalao (Gadus Morhua)
Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)
Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva
Materia prima: Fresca
Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.
Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Cocochas	30/50 g.	Caja 5 kilos
Cocochas	30/50 g.	Bandejas 400/1000 g
Callos (Tripas)	50/80 g.	Caja 5 kilos
Callos (Tripas)	50/80 g.	Bandejas 400/1000 g



BACALAO EN TROZOS



Especie: Bacalao (Gadus Morhua)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva

Materia prima: Fresca

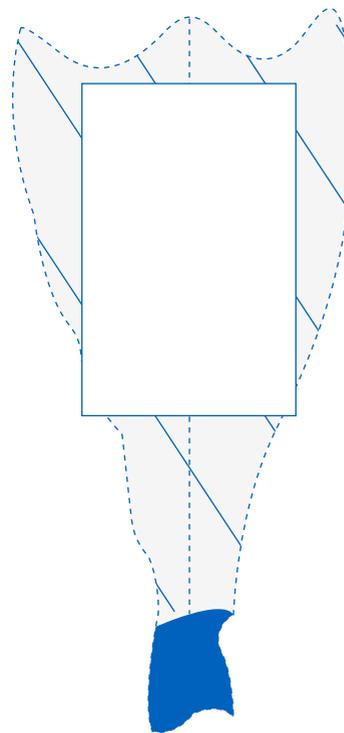
Conservación: Mantener entre 2º y 7º C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Delicias de Bacalao	50/250 g.	Caja 5 kilos
Delicias de Bacalao	50/250 g.	Bandeja 500 g
Ventresca de Bacalao	50/250 g.	Caja 5 kilos
Ventresca de Bacalao	50/250 g.	Bandeja 500 g
Trozos especial guisos	50/250 g.	Caja 5 kilos
Trozos especial guisos	50/250 g.	Bandeja 500 g



TACOS LING



Especie: Maruca (Ling, Molva)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva

Materia prima: Fresca

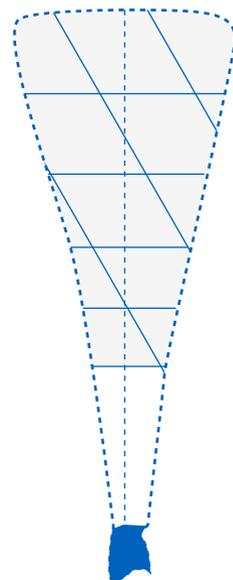
Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
1-2	1.000/2.000 g.	Caja 10 kilos
2-4	2.000/2.000 g.	Caja 20 kilos
Tacos	150/500 g.	Caja 5 kilos
Tacos	150/500 g.	Bandeja 500 g.



LOMITOS SIN ESPINAS



Especie: Maruca (Ling, Molva)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo, Pesca Extractiva

Materia prima: Fresca

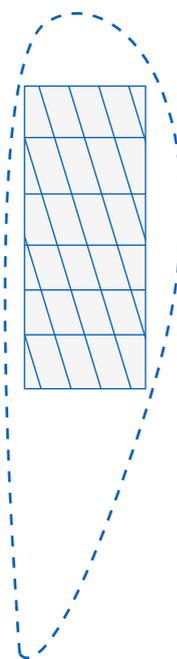
Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Lomito Sin Espina	150/300 g.	Caja 5 kilos
Lomito Sin Espina	150/300 g.	Bandeja 500 g
Filete Entero	1.000/1.500 g.	Caja 7 kilos
Filete Entero	1.500/2.000 g.	Caja 7 kilos
Desmigado	50/150 g.	Caja 5 kilos
Desmigado	50/150 g.	Bandeja 500 g



DESMIGADO

LING



Especie: Maruca (Ling, Molva)

Origen: Atlántico Nordeste (FAO 27)

Arte pesca: Anzuelo. Pesca Extractiva

Materia prima: Fresca

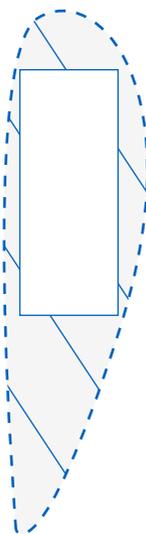
Conservación: Mantener entre 2° y 7° C.

Caducidad: 360 días (desde fecha de envasado)

FICHA TÉCNICA

PARTE TÉCNICA

CORTES	PESO MEDIO/PIEZA	PRESENTACIÓN
Desmigado	30/150 g.	Caja 5 kilos
Desmigado	30/150 g.	Bandeja 500 g
Desmigado	30/150 g.	Bandeja 400 g
Desmigado	30/150 g.	Bandeja 300 g



ELABORACIÓN

En un producto como el bacalao lo más importante es seleccionar bien la materia prima. Seleccionamos y elegimos personalmente todo lo que entra en nuestras instalaciones. Producto procedente en su mayoría de Faroe, materia prima fresca y pescado de línea. Eligiendo meticulosamente cada lote, cada partida, cada pieza que posteriormente vamos a elaborar.

Lo primero que hacemos es quitar la piel interior de la oreja. Y lo hacemos a mano. Una a una. Muchos y muchos kilos de bacalao elaborado y todas las piezas han pasado por este proceso manual.

Lo siguiente, quitarle la sal gorda y añadirle la sal fina de conservación. Algo que hacemos también de una en una.



Por último, el corte. El bacalao retractilado lo cortamos a cuchillo hoja a hoja. Los lomos, lomitos y demás variedades van directamente a la sala de elaboración donde envasamos todas las variedades y cortes que comercializamos. La experiencia personal y el empeño que dedicamos a la hora de elaborarlo hacen de bacalao M. Bueno un producto selecto y único en el mercado.







Carretera Piedrahíta, 12
37310 - Macotera. Salamanca
T. 923 555 158
www.bacalaobueno.es

