

## SUPREMAS



**Descripción.**  
Parte alta del filete de bacalao.  
Perfilado



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

**Grosor:** De 1 a 4 cm

**Envase:** Bolsa vacío 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



## M. BUENO

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.

### CONTACTO

Carretera Piedrahíta,12  
Macotera, 37310  
Salamanca

923 555 158

667 550 303

[www.bacalaobueno.es](http://www.bacalaobueno.es)  
[info@bacalaobueno.es](mailto:info@bacalaobueno.es)



## LINGOTES



**Peso medio pieza:** 500+ gr  
600+ gr

**Grosor:** De 4 a 6 cm

**Envase:** Bolsa vacío 1 pieza o porciones

**Especie:** Bacalao Gadus Morhua

**Origen:** Atlántico Norte FAO27

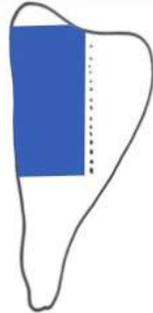
**Arte de pesca:** Anzuelo. Pesca extractiva

**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.



## 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

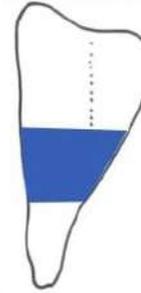
**Arte de pesca:** Anzuelo. Pesca extractiva

**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

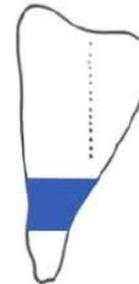
**Arte de pesca:** Anzuelo. Pesca extractiva

**Materia prima:** Fresca

**Conservación:** Mantener entre 2° a 5° C

**Caducidad:** 18 días desde fecha de envasado

**Descripción.**  
Parte baja del filete de bacalao.



## BOCADITOS

**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

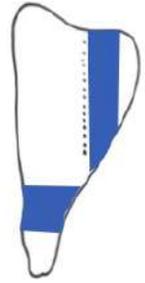
**Arte de pesca:** Anzuelo. Pesca extractiva

**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.



## 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.

