



Parto el bacalao

La mejor elección de bacalao



**Lomo bacalao titanic
Islandia**

700/up Apolo. IQF.200651

Al punto de sal



*1ª Congelación
Lomo alto 5/7 cm
Espina recortada
Sin trocear*



**Ventresca bacalao
Islandia**

200/400 Apolo. IQF
6 Kg.200342

Lomo bacalao chef Islandia

300/400 Apolo. IQF. 7 Kg (PE: 5.95 Kg)
200304



*1ª Congelación
Espina recortada
Porcionado
Calibrado*



Lomo bacalao menu Islandia

200/400 Apolo. IQF. 7 Kg (PE: 5.95 Kg)
200485



*1ª Congelación
Espina recortada
Porcionado
Calibrado*



Lomo bacalao

200/400 Apolo. Higienizado
6 Kg (PE: 4.8 Kg)
200577



Porcion bacalao menu Islandia

150/250 Apolo. IQF
7 Kg (PE: 5.95 Kg)
200069



Bacalao troceado premium Apolo



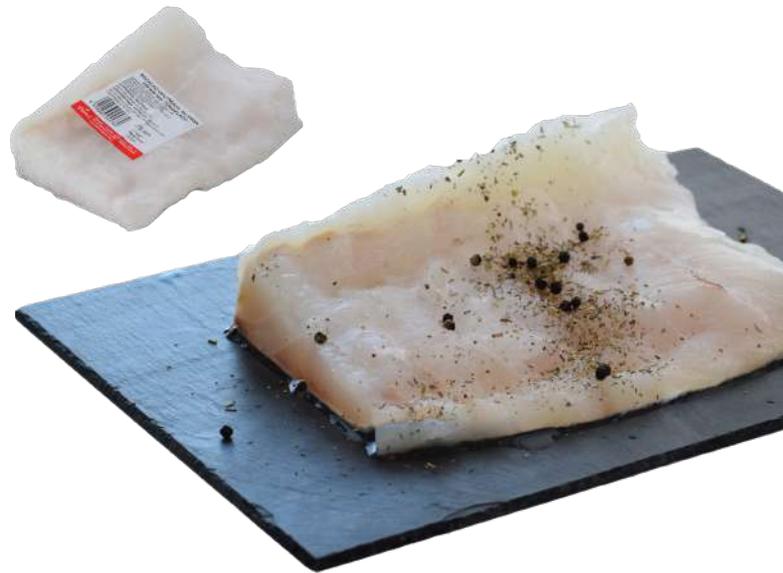
Formatos

1 kg (PE: 800 g)
200064

600 g (PE: 510 g)
200065

Ventresca bacalao Islandia

200/400 Apolo. Higienizada
6 Kg (PE: 4.8 Kg)
200576

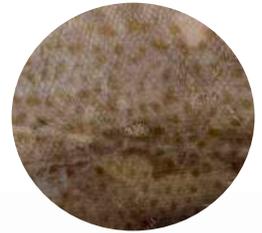


1ª Congelación

Lomo bacalao jumbo Islandia

600/1000 Apolo
5 Kg (PE 4.25 Kg)
200689

1ª Congelación
Espina recortada
Sin trocear



Bacalao de Islandia

Filete bacalao Islandia

1000/up
11 kg
000096



Filete bacalao Islandia

500/1000
11 kg
000816



Migas bacalao Islandia

Iceland Seafood
500 g
000109



¿Por qué el bacalao de Islandia es el mejor del mundo?

Gracias a las aguas que rodean el país, donde se encuentran los caladeros más ricos del Atlántico a causa de las corrientes marinas cálidas y frías que crean unas condiciones inigualables en el mundo para el plácton, y por lo tanto para la cadena alimenticia.



**Porción
bacalao selecto**

Apolo
400 g (PE: 375 g)
000139



Lomo bacalao

Apolo. Al vacío
450 g (PE: 400 g)
000090

Filete fogonero

100/500

11 kg

000809



Al punto de sal

Filete fogonero

Islandia

500/1000. Sin piel, al natural

y sin sal

10 kg



Filete fogonero

Islandia

500/1000. IQF

11 kg



Al punto de sal

Lomo porción fogonero

120/up.

5 kg

000808



Lomo fogonero

700/up Iceland Seafood

5 Kg (PE: 4.25 Kg)

000807



Fogonero

Es una variedad de bacalao, que se distingue de otras especies por la línea que recorre longitudinalmente ambos lomos. Tiene un sabor muy característico dentro de la familia de los pescados blancos, y es muy adecuado para combinarlo con ingredientes fuertes.



Artesanos del bacalao



www.mariscosapolo.com