



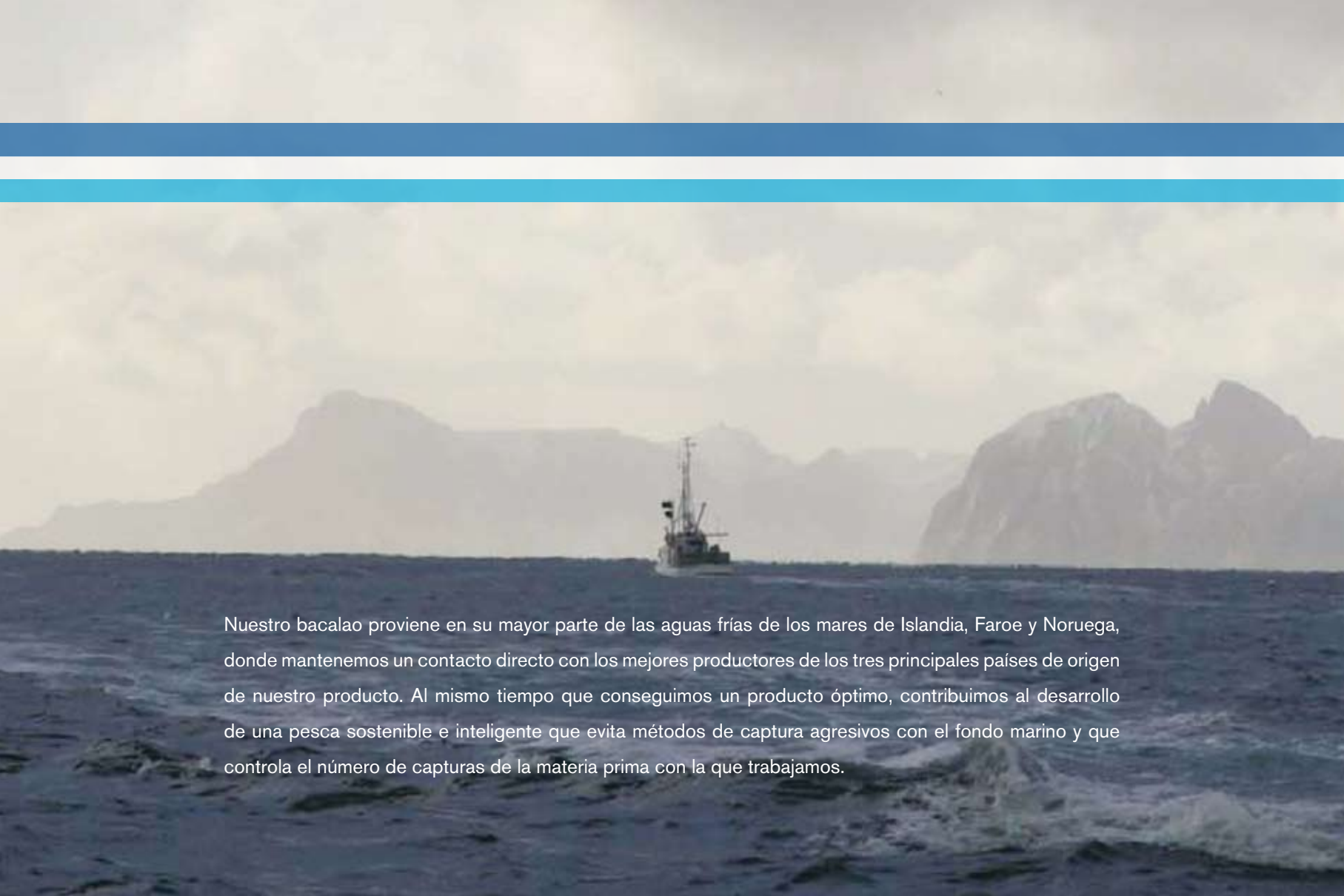
BACALAO DE ANZUELO



PREFERENTEMENTE ANTES DE UN AÑO - CONSERVARSE EN EL FRIGORÍFICO ENTRE 0 Y 5°C

Catálogo de producto





Nuestro bacalao proviene en su mayor parte de las aguas frías de los mares de Islandia, Faroe y Noruega, donde mantenemos un contacto directo con los mejores productores de los tres principales países de origen de nuestro producto. Al mismo tiempo que conseguimos un producto óptimo, contribuimos al desarrollo de una pesca sostenible e inteligente que evita métodos de captura agresivos con el fondo marino y que controla el número de capturas de la materia prima con la que trabajamos.



DonBacalao

Desde 1941





En el año 1941, el entonces joven emprendedor David Puerta decide poner en marcha su propia empresa. Bacalo Puerta inició su actividad en Calahorra, La Rioja, localidad en la que hoy continúa. Más de 60 años después, su actividad se ve actualmente reforzada por un equipo formado por gente joven y comprometida y gracias a medidas de modernización y expansión, con apertura de almacenes en Barcelona, Salamanca y Madrid. Esto, unido a una estrategia basada en el servicio personalizado y el trato directo con el cliente y sumado a las técnicas tradicionales que se han ido transmitiendo de generación en generación, hacen de la empresa, con su marca DonBacalao, líder en el sector de importación y distribución de bacalao salado en España y avalan nuestro éxito en el mercado.

Nuestro bacalao, el *Gadus Morhua*, es un clásico en nuestra cocina y el pescado de mayor consumo en Europa. Para adquirir la calidad óptima de los productos DonBacalao se siguen rigurosos controles de calidad y una minuciosa selección de las mejores materias primas. Asimismo, tenemos conexión directa con los mejores productores y, gracias al control de la pesca y de la producción en los lugares de origen, conseguimos un producto final estable y acorde con las necesidades de nuestros clientes.

El continuo estudio y adaptación de los cambios que se producen en el mercado, el trato cercano con los clientes y la búsqueda de la mejor relación con ellos hacen de Bacalo Puerta una empresa de confianza. Todo ello para que pueda saborear en su mesa el auténtico bacalao en óptimas condiciones.



Introducción	5	Gama hostelería	40
Filete de bacalao	8	Solomillo hostelería	42
Lomos sin espinas	10	Lingote hostelería	43
Solomillo sin espina	12	Centro hostelería	44
Solomillo largo sin espina	13	Lomo centro	45
Lomo superior sin espina	14	Posta hostelería	46
Lomo especial sin espina	15	Lomo hostelería	47
Lomo corto sin espina	16	Gama tradicional	48
Lomo extra sin espina	17	Bacalao en hoja	50
Lomo sin espina	18	Lomos bacalao 4, 5 piezas	51
Tacos de filete	20	Lomos bacalao 6 piezas	52
Taco pil pil extra	22	Lomos bacalao 7, 8 piezas	53
Taco pil pil	23	Lomos bacalao 9, 10 piezas	54
Taco filete extra	24	Lomo corto bacalao	55
Taco filete	25	Taco bacalao	56
Pincho bacalao	26	Bacalao curación tradicional	58
Flap	27	Lomos de filete de maruca	60
Otros	28	Filete maruca	62
Loins bacalao	30	Delicia maruca 10	63
Medallón bacalao	31	Delicia maruca 20	64
Tripas bacalao	32	Palito maruca	65
Cococha bacalao	33	Rombito maruca	66
Miga bacalao	34	Desmigado eglefino	67
Esqueixada sin espinas	35	Lomos de maruca	68
Esqueixada donbacalao sin espinas	36	Maruca en hoja	70
Esqueixada extra sin espinas	37	Lomo maruca 4, 5 piezas	71
Cogote filete sin espinas	38	Lingote maruca	72
		Lomo corto maruca	73
		Bocaditos maruca	74

# Filete de bacalo

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca** | Origen: **Faroe ó Islandia**

100/200

200/400

400/700

700/1000

1000/1400

1400/2000

2000+







# Lomos sin espina

Solomillo sin espina	1
Solomillo largo sin espina	2
Lomo superior sin espina	3
Lomo especial sin espina	4
Lomo corto sin espina	5
Lomo extra sin espina	6
Lomo sin espina	7







2

1

3

4

5

6

7



## Solomillo sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
Solomillo sin espina 2000 +	670 grs.
Solomillo sin espina 1500 +	530 grs.
Solomillo sin espina 1000 +	480 grs.
FORMATO DE EMPAQUETADO	FORMATO DE CAJA
Tupper azul 5 kg.   Caja azul 5 kg.	2 paquetes por caja (10 kg.)





## Solomillo largo sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

### PESO MEDIO PIEZA

Solomillo largo sin espina 2000 +

1.100 grs.

Solomillo largo sin espina 1500 +

900 grs.

Solomillo largo sin espina 1000 +

650 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

### FORMATO DE CAJA

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Lomo superior sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Lomo superior sin espina

### PESO MEDIO PIEZA

460 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Lomo especial sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
 Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Lomo especial sin espina

### PESO MEDIO PIEZA

200 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Lomo corto sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Lomo corto sin espina

### PESO MEDIO PIEZA

260 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Lomo extra sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | **Perfilado**

### OPCIONES

Lomo extra sin espina

### PESO MEDIO PIEZA

200 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Lomo sin espina

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Lomo sin espina

### PESO MEDIO PIEZA

155 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



# Tacos de filete

Taco pil pil extra	1
Taco pil pil	2
Taco filete extra	3
Taco filete	4
Pincho bacalao	5
Flap	6









## Taco pil pil extra

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Taco pil pil extra

### PESO MEDIO PIEZA

600 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Taco pil pil

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

OPCIONES

Taco pil pil

PESO MEDIO PIEZA

350 grs.

FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Taco filete extra

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Taco filete extra

### PESO MEDIO PIEZA

200 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Taco filete

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Taco filete

### PESO MEDIO PIEZA

90 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)







## Pincho bacalao

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

### OPCIONES

Pincho bacalao

### PESO MEDIO PIEZA

50 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Flap

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia** | Perfilado

OPCIONES

PESO MEDIO PIEZA

Flap

100 grs.

FORMATO DE EMPAQUETADO

FORMATO DE CAJA

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

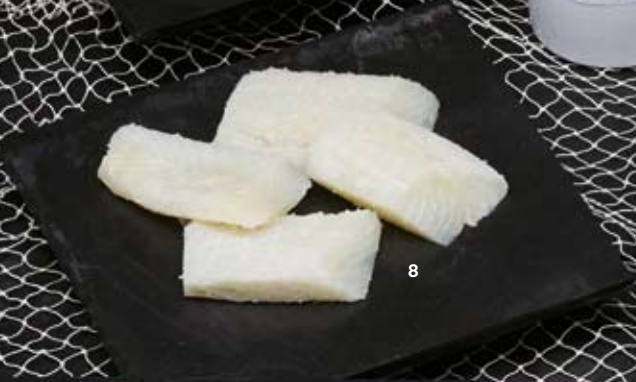
2 paquetes por caja (10 kg.)



# Otros

Loins bacalao	1
Medallón bacalao	2
Tripas bacalao	3
Cococha bacalao	4
Miga bacalao	5
Esqueixada sin espinas	6
Esqueixada donbacalao sin espinas	7
Esqueixada extra sin espinas	8
Cogote filete sin espinas	9







## Loins bacalao

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Loins bacalao

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Barril 750 grs.

Barril 5-10-15 kg

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

15 barriles por caja





## Medallón bacalao

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
**Origen: Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Medallón bacalao

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Barril 750 grs.

Barril 5-10-15 kg

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

15 barriles por caja





## Tripas bacalao

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | Materia Prima: Fresca  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Tripas bacalao

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Barril 750 grs.

Barril 5-10-15 kg

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

15 barriles por caja



## Cococha bacalao

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Cococha bacalao

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Barril 750 grs.

Barril 5-10-15 kg

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

15 barriles por caja





## Miga bacalao

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Miga bacalao

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Bandeja 500 grs.

Bandeja 1.000 grs.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja



## Esqueixada sin espinas

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Esqueixadas sin espinas

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Bandeja 500 grs.

Bandeja 1.000 grs.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja







## Esqueixada donbacalao sin espinas

Bacalao desmigado: Gadus Morhua | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

### OPCIONES

Esqueixadas donbacalao sin espinas

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Bandeja 500 grs.

Bandeja 1.000 grs.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja



## Esqueixada extra sin espinas

Bacalao desmigado: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Esqueixadas extra sin espinas

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

Bandeja 500 grs.

Bandeja 1.000 grs.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja





## Cogote filete sin espinas

Bacalao desmigado: Gadus Morhua | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

### OPCIONES

Cogote filete sin espinas

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



# Gama hostelería

Solomillo hostelería	1
Lingote hostelería	2
Centro hostelería	3
Lomo centro	4
Posta hostelería	5
Lomo hostelería	6





CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE UN AÑO - CONSERVASE EN EL FRIGORIFICO ENTRE 0 Y 5 C.

DonBacalao

1

2

3

6

4

5





## Solomillo hostelería

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Solomillo hostelería

### PESO MEDIO PIEZA

750 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Lingote hostelería

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
**Origen: Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Lingote hostelería

### PESO MEDIO PIEZA

1.000 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Centro hostelería

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Centro hostelería

### PESO MEDIO PIEZA

600 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Lomo centro

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
**Origen: Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Lomo centro

### PESO MEDIO PIEZA

230 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Posta hostelería

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

### PESO MEDIO PIEZA

Posta hostelería

380 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

### FORMATO DE CAJA

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Lomo hostelería

Filete Bacalao: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Lomo hostelería

### PESO MEDIO PIEZA

200 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





# Gama tradicional

Bacalao en hoja	1
Lomos bacalao 4, 5 piezas	2
Lomos bacalao 6 piezas	3
Lomos bacalao 7, 8 piezas	4
Lomos bacalao 9, 10 piezas	5
Lomo corto bacalao	6
Taco bacalao	7





2

1

3

4

7

6

5



## Bacalao en hoja

Maruca / Lling: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
Bacalao 5/10	5.000 grs.
Bacalao 10/20	3.300 grs.
Bacalao 20/30	2.200 grs.
Bacalao 30/40	1.500 grs.
Bacalao 40/60	1.000 grs.
Bacalao 60/100	650 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Caja azul 10-25 kg.



## Lomos bacalao 4, 5 piezas

Maruca / Lling: Gadus Morhua | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

### OPCIONES

Lomo 4, 5 piezas

### PESO MEDIO PIEZA

1.100 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Lomos bacalao 6 piezas

Maruca / Lling: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

OPCIONES

PESO MEDIO PIEZA

Lomo 6 piezas

830 grs.

FORMATO DE EMPAQUETADO

FORMATO DE CAJA

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Lomos bacalao 7, 8 piezas

Maruca / Lling: Gadus Morhua | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

### OPCIONES

Lomo 7, 8 piezas

### PESO MEDIO PIEZA

660 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)







## Lomos bacalao 9, 10 piezas

Maruca / Lling: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Lomo 9, 10 piezas

### PESO MEDIO PIEZA

520 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)



## Lomo corto bacalao

Maruca / Lling: **Gadus Morhua** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Lomo corto bacalao

### PESO MEDIO PIEZA

400 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Taco bacalao

Maruca / Lling: **Gadus Morhua** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

### PESO MEDIO PIEZA

Taco bacalao 20/30

220 grs.

Taco bacalao 30/40

200 grs.

Taco bacalao 40/60

180 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

### FORMATO DE CAJA

Tupper azul 5 kg. | Caja azul 5 kg.

2 paquetes por caja (10 kg.)



# Bacalao curación tradicional

---







# Lomos de filete de maruca

Filete maruca	1
Delicia maruca 10	2
Delicia maruca 20	3
Palito maruca	4
Rombito maruca	5
Desmigado eglefino	6





3

5

1

2

4

6



## Filete maruca

Maruca / Lling: **Molva molva** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

### PESO MEDIO PIEZA

Filete maruca 700/1000

850 grs.

Filete maruca 1000/1500

1.250 grs.

Filete maruca 1500/2000

1.750 grs.

Filete maruca 2000+

2.500 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Caja azul y blanca 10-25 kg.



## Delicia maruca 10

Maruca / Lling: **Molva molva** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Delicia maruca 10

### PESO MEDIO PIEZA

205 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Polispan blanco 5 kg. | Tupper blanco 5 kg.

Bandejas 500 grs.

Bandejas 1 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja





## Delicia maruca 20

Maruca / Lling: **Molva molva** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Delicia maruca 20

### PESO MEDIO PIEZA

410 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Polispan blanco 5 kg. | Tupper blanco 5 kg.

Bandejas 500 grs.

Bandejas 1 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja



## Palito maruca

Maruca / Lling: Molva molva | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
Palito maruca	60 grs.
FORMATO DE EMPAQUETADO	FORMATO DE CAJA
Polispan blanco 5 kg.   Tupper blanco 5 kg.	2 paquetes por caja (10 kg.)
Bandejas 500 grs.	20 bandejas por caja
Bandejas 1 kg.	8 bandejas por caja







## Rombito maruca

Maruca / Lling: **Molva molva** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
Rombito maruca	200 grs.
FORMATO DE EMPAQUETADO	FORMATO DE CAJA
Polispan blanco 5 kg.   Tupper blanco 5 kg.	2 paquetes por caja (10 kg.)
Bandejas 500 grs.	20 bandejas por caja
Bandejas 1 kg.	8 bandejas por caja



## Desmigado eglefino

Maruca / Lling: **Melanogrammus Aeglefinus**  
Materia Prima: **Fresca** | Origen: **Faroe ó Islandia**

### OPCIONES

Desmigado eglefino

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Polispan blanco 5 kg. | Tupper blanco 5 kg.

Bandejas 500 grs.

Bandejas 1 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)

20 bandejas por caja

8 bandejas por caja



# Lomos de maruca

Maruca en hoja	1
Lomo maruca 4, 5 piezas	2
Lomo corto maruca	3
Lingote maruca	4
Bocaditos maruca	5







## Maruca en hoja

Maruca / Lling: **Molva molva** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
4000+	5.000 grs.
3000 / 4000	3.500 grs.
2000 / 3000	2.500 grs.
1500 / 2000	1.750 grs.
500 / 1500	1.000 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Caja azul y blanca 10-25 kg.



## Lomo maruca 4, 5 piezas

Maruca / Lling: Molva molva | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
Lomo maruca 4, 5 piezas	1.100 grs.
Lomo maruca 6 piezas	835 grs.
Lomo maruca 7, 8 piezas	670 grs.
FORMATO DE EMPAQUETADO	FORMATO DE CAJA
Polispan blanco 5 kg.   Tupper blanco 5 kg.	2 paquetes por caja (10 kg.)







## Lingote maruca

Maruca / Lling: **Molva molva** | **Materia Prima: Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

OPCIONES

PESO MEDIO PIEZA

Lingote maruca

2000 grs.

FORMATO DE EMPAQUETADO

Caja blanca y azul 10 kg.



## Lomo corto maruca

Maruca / Lling: Molva molva | Materia Prima: Fresca  
Origen: Faroe ó Islandia

### OPCIONES

Lomo corto maruca

### PESO MEDIO PIEZA

380 grs.

### FORMATO DE EMPAQUETADO

Polispan blanco 5 kg. | Tupper blanco 5 kg.

### FORMATO DE CAJA

2 paquetes por caja (10 kg.)





## Bocaditos maruca

Maruca / Lling: **Molva molva** | Materia Prima: **Fresca**  
Origen: **Faroe ó Islandia**

OPCIONES	PESO MEDIO PIEZA
Bocaditos maruca	160 grs.
FORMATO DE EMPAQUETADO	FORMATO DE CAJA
Polispan blanco 5 kg.   Tupper blanco 5 kg.	2 paquetes por caja (10 kg.)
Bandejas 500 grs.	20 bandejas por caja
Bandejas 1 kg.	8 bandejas por caja





---

### Central y planta de producción

Poligono Sorbán, s/n.  
Apartado de Correos 62.  
26500 CALAHORRA (La Rioja)  
Tlf: 34 - 941 132 318. Fax: 34 - 941 147 117  
e-mail: [info@bacalaopuerta.com](mailto:info@bacalaopuerta.com)  
**[www.bacalaopuerta.com](http://www.bacalaopuerta.com)**

---

### Almacenes

Barcelona:  
Mercabarna  
Longitudinal 9, Bloque 30 de la ZAC, nº 99  
08040 Barcelona  
Tlf: 93 556 17 00. Fax: 93 556 17 10  
Delegado de Zona: 607 11 64 54  
e-mail: [barcelona@bacalaopuerta.com](mailto:barcelona@bacalaopuerta.com)

Ciudad Rodrigo:  
Camino del Cementerio, s/n  
37500 Ciudad Rodrigo. (Salamanca)  
Delegado de zona: 699 95 32 61. e-mail: [pepe@bacalaopuerta.com](mailto:pepe@bacalaopuerta.com)

Madrid:  
Delegado de zona: 678 61 93 91. e-mail: [manolo@bacalaopuerta.com](mailto:manolo@bacalaopuerta.com)