

PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA



DE ISLANDIA AL PLATO

En las frías aguas del Atlántico Norte, el único océano del mundo libre de contaminación metálica de origen natural, es donde nace y vive el *Gadus Morhua*, el auténtico bacalao de Islandia.

Alrededor de Islandia, las corrientes marinas cálidas y frías se cruzan creando unas extraordinarias condiciones de vida para el ecosistema marino, por esta razón, **Bacalao de Islandia** nos hace llegar **el mejor bacalao capturado en sus limpias aguas y producido con el máximo cuidado y respeto**, tanto con la naturaleza como con los consumidores.

El bacalao es, sin lugar a dudas, uno de los pilares básicos de la cultura, la gastronomía y la economía islandesa. Es el producto estrella de la amplia gama de pescados y mariscos de calidad de Islandia. Además, es un símbolo que une Islandia y los países del sur de Europa como España, Italia y Portugal, que saben apreciar la calidad de este producto y comparten el amor por su sabor.





*Se necesita todo un pueblo
para producir bacalao
de calidad.*

¿Conoces el secreto que esconde el bacalao curado de Islandia? El secreto se encuentra en sus gentes. Los pueblos pesqueros están en el corazón de esta historia y es allí donde se encuentran el conocimiento, la pureza y el respeto por la naturaleza. **Todo un pueblo trabaja junto para crear este producto verdaderamente único.**

Gracias a los pueblos islandeses tenemos un bacalao sabroso, natural, fresco, sostenible y salvaje fruto de una herencia y una tradición que han ido pasando y mejorando, de padres a hijos, a lo largo del tiempo. **Porque se necesita todo un pueblo para producir bacalao de calidad.**



VAYAMOS POR PARTES

Morro

Se encuentra en el lomo y es parte más noble y apreciada. Queda estupendo confitado en aceite o a la plancha.



Penca

Parte inferior del lomo de excelente gusto y textura. Al horno, frito o a la plancha es delicioso.



Cola

Es la parte inferior del lomo, de muy poco espesor y más fibrosa. Ideal para fritos, tempuras, snacks o para desgajar y hacer buñuelos o sopas.





Filete

Parte media inferior del lomo. Ideal para rebozar, para cocinar a la plancha o para platos de cocción corta como los salteados o pistos.



Tripa

Es la vejiga natatoria conservada en sal. Su textura gelatinosa recuerda a los callos y es idónea para incorporarla a guisos.



Cocochas

Son la mejor parte de todo el bacalao. En salsa, rebozadas o sencillamente a la plancha son exquisitas.

Otras partes son los **huevos**, su uso es muy conocido por la cocina griega con el Taramasalata, o el **hígado**, que tiene grandes propiedades dietéticas con altos contenidos de vitaminas A y D, así como ácido graso Omega3.

Una de las principales características del bacalao es su **versatilidad**, ya que se puede preparar al horno, ahumado, marinado, hervido, enharinado y frito, al vapor, gratinado, en crudo, y es protagonista de infinidad de recetas.

FUENTE DE ENERGÍA

El bacalao es una gran fuente de proteína, con bajo contenido graso y rico en aceites omega.

Aporta proteínas de buena calidad que nos ayudan a aumentar y mantener la **masa muscular**. Es **cardiosaludable** y contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo. Es bueno para el **sistema nervioso**, ayudando a disminuir la fatiga y el cansancio. Y aporta beneficios para el **sistema inmunitario**.



*En beneficio de las futuras
generaciones*

GESTIÓN DE LA PESCA RESPONSABLE

La industria pesquera de Islandia captura perfectamente la historia, la tradición y la cultura de esta nación. Por esto es **líder en técnicas de pesca y una de las industrias más competitivas del mundo.**

Para asegurar el desarrollo y la continuidad de la pesca responsable, la industria islandesa debe someterse a un sistema de gestión de la pesca basado en la **sostenibilidad de las capturas y la protección del ecosistema** marino y la biodiversidad.

Este sistema ha sido desarrollado conforme al derecho internacional, al principio de precaución y al Código de Conducta de la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.**

Así, el bacalao de Islandia se captura a **mucha profundidad y su manipulación comienza a bordo** para mantener intactas sus cualidades. Otras de las regulaciones con carácter sostenible son **la prohibición de su pesca durante la temporada de reproducción** y la exigencia de un **peso mínimo** de cada ejemplar.

SELLO DE CERTIFICACIÓN ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES

El sello de certificación **Islandia Pesca Responsable** (Iceland Responsible Fisheries) es un programa de certificación independiente, cuya obtención sirve para **verificar con total transparencia** que la gestión de la pesca en aguas islandesas se lleva a cabo de **manera responsable y reconocida.**

Las partes interesadas dentro de la industria que quieran conseguir el sello para su uso con fines de publicidad y marketing, deberán solicitar la certificación de cadena de custodia al organismo de certificación independiente.





