
PROVA E PARTILHA

BACALHAU DA

ISLÂNDIA



DA ISLÂNDIA AO PRATO

Nas frias águas do Atlântico Norte, o único oceano do mundo livre de contaminação metálica de origem natural, é onde nasce e vive o *Gadus Morhua*, o verdadeiro bacalhau da Islândia.

Ao redor da Islândia, as correntes marítimas quentes e frias cruzam-se, criando condições de vida extraordinárias para o ecossistema marinho, por isso, o **Bacalhau da Islândia** traz-nos **o melhor bacalhau capturado nas suas águas limpas e produzido com o máximo cuidado e respeito**, para com a natureza e para com os consumidores.

O bacalhau é, sem dúvida, um dos pilares básicos da cultura, gastronomia e economia islandesa. É a estrela da ampla variedade de peixes e marisco de qualidade da Islândia. Adicionalmente, é um símbolo que une a Islândia e os países do sul da Europa como Espanha, Itália e Portugal, que sabem apreciar a qualidade deste produto e partilham o amor pelo seu sabor.





*É precisa uma aldeia inteira
para produzir bacalhau de
qualidade.*

Conhece o segredo do bacalhau salgado da Islândia?

O segredo está no seu povo. As aldeias de pescadores estão no coração desta história e é lá que o conhecimento, a pureza e o respeito pela natureza se encontram. **Toda uma aldeia trabalha em conjunto para criar este produto verdadeiramente único.**

Graças às aldeias islandesas temos um bacalhau saboroso, natural, fresco, sustentável e selvagem, fruto de uma herança e de uma tradição que foram transmitindo e aprimorando, de pais para filhos, ao longo do tempo. **Porque é precisa uma aldeia inteira para produzir bacalhau salgado de qualidade.**



Uma das principais características do bacalhau é a sua **versatilidade**, uma vez que pode ser preparado no forno, fumado, marinado, fervido, panado e frito, cozido a vapor, gratinado, cru, e é protagonista de inúmeras receitas.

FONTE DE ENERGIA

O bacalhau é uma ótima fonte de proteína, com baixo teor de gordura e rico em óleos ómega.

Fornece proteínas de boa qualidade que nos ajudam a aumentar e manter a **massa muscular**. É **saudável para o coração** e contribui para manter níveis normais de colesterol no sangue. É bom para o **sistema nervoso**, ajudando a reduzir a fadiga e o cansaço. E proporciona benefícios para o **sistema imunitário**.



*Para o benefício
das gerações futuras*

GESTÃO DA PESCA RESPONSÁVEL

A indústria pesqueira da Islândia capta perfeitamente a história, tradição e cultura desta nação. Por isso é **líder em técnicas pesqueiras e uma das indústrias mais competitivas do mundo**.

Para garantir o desenvolvimento e a continuidade da pesca responsável, a indústria islandesa deve submeter-se a um sistema de gestão da pesca com base na **sustentabilidade das capturas e na proteção do ecossistema** marinho e da biodiversidade.

Este sistema foi desenvolvido de acordo com o direito internacional, o princípio da precaução e o Código de Conduta da **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura**.

Assim, o bacalhau da Islândia é capturado a **grande profundidade e o seu manuseamento começa a bordo** para preservar as suas qualidades. Outras regulamentações com caráter sustentável são a **proibição da sua pesca durante a época de reprodução** e a exigência de um **peso mínimo** de cada espécime.

SELO DE CERTIFICAÇÃO ICELAND RESPONSIBLE FISHERIES

O selo de certificação **Islândia Pesca Responsável** (Iceland Responsible Fisheries) é um programa de certificação independente, cuja obtenção serve para **verificar com total transparência** que a gestão da pesca nas águas islandesas é efetuada de **forma responsável e reconhecida**.

As partes interessadas da indústria que pretendam obter o selo para o utilizar para fins de publicidade e marketing, deverão solicitar a certificação de cadeia de custódia do organismo de certificação independente.





