

BACALAO NORUEGO

DESALADO O AL PUNTO DE SAL

BACALAO NORUEGO

DESALADO O AL PUNTO DE SAL



Proyecto financiado por el Fondo de la Industria Noruega para la Investigación de los Productos Pesqueros y Acuícolas (FHF).

Proyecto: SALDICOD, FHF - 900985.

Para más información: <http://www.fhf.no/prosjektdetaljer/?projectNumber=900985>

PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Plaza de Colón, 2, - Torre 2 - Planta 20 / 28046 MADRID

Telf.: 91 344 17 88 - Fax: 91 344 02 32



mardenoruega.es

SABER DIFERENCIARLO
PARA PODER DISFRUTARLO.

Síguenos en:



mardenoruega.es

BACALAO NORUEGO

DESALADO

Es el auténtico Bacalao Noruego tradicional que ha sido sometido al proceso de madurado en sal y a su posterior desalado. Esto permite que esté listo para cocinar.



BACALAO NORUEGO

AL PUNTO DE SAL

Es un Bacalao Noruego (no madurado en sal) al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniendo un sabor más suave. También está listo para preparar tus recetas.



CINCO CLAVES QUE MARCAN LA DIFERENCIA.

1

FÍJATE EN LA ETIQUETA

Es probable que no los puedas reconocer a simple vista. Fíjate en el nombre del producto sobre la etiqueta, donde se especificará si se trata de bacalao DESALADO o AL PUNTO DE SAL.

2

EL COLOR NO ES CONCLUYENTE

El color predominante es el blanco. En ocasiones los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

3

POR LA CANTIDAD DE SAL NO LOS RECONOCERÁS

Los niveles de sal son muy similares en ambos tipos de bacalao, y este dato no te servirá para diferenciarlos.

4

CONTENIDO EN AGUA Y PROTEÍNAS

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado; además cuando lo cocinas, tiende a soltar más agua.

5

EL GUSTO TIENE MUCHO QUE DECIR

El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intenso, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.