

# 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](http://mardenoruega.es)

SABER DIFERENCIARLO  
PARA PODER OFRECER LO MEJOR.

Síguenos en:



[mardenoruega.es](http://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 te permite ofrecerlo 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.

## CLAVES QUE MARCAN LA DIFERENCIA PARA TUS **CLIENTES** Y PARA TUS **VENTAS**.

### NIVELES DE SAL:

Son muy similares en ambos tipos de bacalao y este dato no sirve para diferenciarlos.

### TEXTURA Y SABOR:

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.

### CONTENIDO DE AGUA:

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado.

### COLOR:

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

1

### SOLICITA Y TRANSMITE LA INFORMACIÓN ADECUADA

Pide a tu proveedor la información necesaria para identificarlos. Resalta visualmente que se trata de dos productos de bacalao diferentes.

2

### DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO

En el lineal es importante colocar los dos productos por separado, evitando la confusión y una compra no deseada por el cliente.

3

### UN ETIQUETADO CORRECTO Y CLARO

Es probable que tus clientes no reconozcan el producto a simple vista. La denominación comercial BACALAO debe ir acompañada con la mención AL PUNTO DE SAL o DESALADO en cada caso.