

BACALAO



*El bacalao de los maestros*



*El bacalao de los maestros*





**UN NOMBRE**  
**UN PAISAJE**  
**UN SABOR**

*hacen de Giraldo el bacalao de los maestros*

*Las razones que han permitido a Giraldo convertirse en el nombre de referencia indiscutible de la gastronomía del bacalao, atienden a una perfecta combinación de innovación, materia prima y experiencia en un mercado cada vez más abierto a disfrutar y valorar un producto de propiedades gustativas y nutricionales excepcionales.*

*Esta empresa revolucionaria garantiza que toda su oferta es elaborada con el considerado mejor bacalao del mundo, el auténtico Gadus Morhua fresco (nunca congelado) pescado con arries de anzuelo y salado en las Islas Feroe e Islandia, paisajes míticos bacaladeros por la pureza de sus aguas, la calidad de la especie y por la artesanía de sus gentes a la hora de tratarlo. Un género de lujo, natural y pletórico de sabor que Bacalao Giraldo procesa de forma exclusiva para convertirlo en un manjar exquisito, listo para cocinar y apto para todas las mesas por su practicidad y rentabilidad.*



## UN PROCESO INNOVADOR EXCLUSIVO Y . . . A MEDIDA.

*El bacalao DESALADO Giraldo es el referente principal de la empresa. Este producto único se procesa con un método de desalado tradicional, reposando en agua fría y sin ningún empleo de productos químicos, de tal forma que no pierda sabor, textura ni gelatinosidad. Se escurre por decantación y ligera presión bajo un riguroso e imprescindible control de temperatura que nunca sobrepasa los 5°, manteniendo así intacta su calidad y permitiendo una conservación más duradera.*



■ Fruto de la evolución y segmentación de la gastronomía nace la demanda creciente de un producto cuya exquisitez y perfección estén fuera de lo común. En respuesta a esta necesidad específica desde Giraldo hemos creado la Gama Premium, en la que cada pieza es seleccionada por reunir las características de corte, textura, forma y tamaño perfectas.



■ Fiel a nuestra premisa de calidad, con la Gama Esencial de Giraldo ofrecemos unos cortes de máxima garantía a un precio muy competitivo. Nuestros procesos exclusivos de desalado y envasado garantizan que todos los productos posean el punto de sal que el cliente desee para su uso en cocina, manteniendo todo su sabor y textura de forma natural durante 15 días.



■ El bacalao desalado Giraldo se presenta envasado al vacío con atmósfera protectora en bandejas. La selección de "CORTESA MEDIDA" posibilita no sólo su uso inmediato o bien en un periodo de caducidad máximo de 15 días (siempre que se respete la cadena de frío) sino la adaptación a los gustos del cliente y a la elaboración de sus recetas favoritas.

*La evolución de Bacalao Giraldo se asienta también en unas modernas instalaciones que ocupan 7.000 m<sup>2</sup> diseñadas de acuerdo a las más estrictas normas europeas en materia sanitaria y dotadas de las infraestructuras más actuales ; un espacio idóneo para elaborar un producto tan innovador como exclusivo.*



*Un bacalao más cómodo, más práctico, más rentable, listo para cocinar y ahora con una nueva textura y más sabor.*

*PROMOCIÓN, DIVULGACIÓN,  
IMAGEN, PATROCINIO, PREMIOS*

**La gastronomía ante todo**

*Bacalao Giraldo, como líder en el sector, lleva años apostando por la gastronomía en todos sus frentes consciente de la importancia que este imparable mundo tiene para el posicionamiento y revalorización de su imagen. Por ello es una marca ineludible en eventos, campañas publicitarias, ferias, congresos y demás actividades de relevancia. Asimismo es promotora y patrocinadora de Premios como los "Pii-Pii" a la Creatividad Gastronómica o el ya consolidado Premio al Mejor Plato anual de Bacalao Giraldo. Otro apartado imprescindible de esta continua labor promocional es el divulgativo. A la colección de videos y libros especializados editados por la empresa se suma ahora el exitoso y vanguardista proyecto del "Aula de Cocina", un lugar de encuentro ubicado en las propias instalaciones para profesionales y aficionados.*

*Un bacalao en boca de todos*



# BACALAO DESALADO

*selección de productos y cortes*





Nuestros procesos exclusivos de desalado y envasado garantizan que todos los productos posean el punto de sal que el cliente desee para su uso en cocina, manteniendo todo su sabor y textura de forma natural durante 15 días.

## Llauna



A partir de bacalao de gran tamaño obtenemos unos lomos gruesos o muy gruesos perfilados y sin espinas, inicialmente pensados para la cocina catalana y sus platos típicos: a la llauna, al romesco, gratinado, con sanfaina, etc. Hoy también utilizados en forma de menús gastronómicos.

## Lomo selección



Excepcionales tajadas seleccionadas, muy bien recortadas y de un grosor uniforme.

Peso aprox.: 250-300 gr.

## Lomo



Lomos de grosor medio recomendados para bacalao a la vizcaína, a la riojana, Club Ranero y diversas elaboraciones populares o de autor en la cocina actual.

Disponemos de 3 medidas de corte de peso aprox.: 200 gr- 250 gr - 300 gr.

## Lomo especial



Exquisitos lomos gruesos perfilados y sin espinas, recomendado para trabajar a la brasa y al horno o en tacos para pintxos.

Peso aprox.: 250-300 gr.



*Todos nuestros productos se elaboran exclusivamente con bacalao Gadus Morhua, pescado con anzuelo en los mejores caladeros del mundo: Islas Feroe e Islandia.*

## Pil-Pil PIL-PIL



Lomos menos gruesos y limpios de espinas, ideales para todo tipo de preparaciones. Aportan una gran cantidad de gelatinas. Especialmente recomendados para Pil-Pil, salsa verde, rebozados y fritos, encebollados...

Peso aprox.: 250 gr.

## Pil-Pil TX PIL-PIL TX



Tajadas seleccionadas sin espinas. Garantizan un excelente resultado en la elaboración al pil-pil. Por su forma y peso son muy utilizadas en los menús degustación.

Peso aprox.: 150 gr.

## Menú MENU



Estas exquisitas tajadas de bacalao pequeño sin apenas espinas están concebidas para menús-degustación y diversas preparaciones caseras.

Peso aprox.: 100 gr.

## Morros MORROS



Cogotes sin espinas, idóneos para ensaladas laminadas. Proporcionan jugosas láminas aptas para fritos y templados.



*Nuestro bacalao está sometido a estrictos controles bromatológicos realizados en nuestros laboratorios y a un seguimiento preciso de control de las temperaturas en todas las fases, incluido el transporte del producto en vehículos frigoríficos.*

## Brasa BRASA



Trozos gruesos obtenidos de la bacalada entera, con algo de espina, lo que nos permite tratarlos en la brasa sin que se rompan. Especialmente concebidos para la cocina gallega y portuguesa.

Peso aprox.: 400 gr.

## Kokotxas KOKOTXAS



De los mejores bacalaos seleccionamos, por su textura y tamaño, los mejores kokotxas, un manjar para los paladares más exigentes.

## Colitas COLITAS



De la parte más fina de nuestros bacalaos, estas colas son usadas para menús económicos, albardadas y en diferentes tipos de pintxos, siendo muy apreciadas para la obtención de gelatinas.

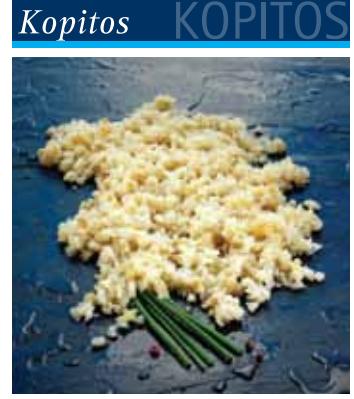
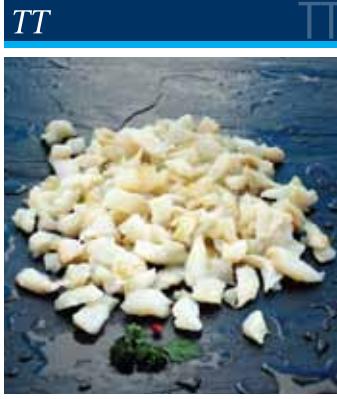
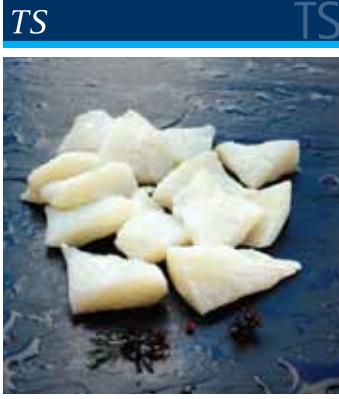
## Callos CALLOS



Por tradición utilizados en la cocina valenciana para la elaboración de arroces debido a su extraordinaria melosidad y gelatinosidad. En la actualidad se utilizan como acompañamiento de platos en la cocina de autor.

## DESMIGADOS

Manipulando exclusivamente nuestro bacalao elaboramos artesanalmente estos desmigados sin espinas en diferentes tamaños. Destaca el TS ya que sólo procede de los cogotes, lo que le aporta una textura y gelatinosidad especial. Rendimientos sensacionales en preparaciones como ajoarriero, esqueixadas, tortillas, soldaditos de Pavía, brandadas, buñuelos, etc.



## Congelado



Ultracongelado a granel higienizado.  
Cajas de 5 Kg.

## OTRAS PRESENTACIONES

Nuestros productos, una vez desalados y escurridos un mínimo de 12 horas, son envasados al vacío con atmósfera protectora en bandejas exclusivas. También, a petición de nuestros clientes, tenemos los mismos productos ultracongelados a  $-80^{\circ}$  C con nitrógeno líquido, manteniendo toda la calidad y textura que caracteriza al bacalao Giraldo.

## Bandejas



Bandejas de 0,500 ó 1Kg.

*DETRÁS DE UN  
GRAN PRODUCTO  
SIEMPRE HAY  
UN GRAN EQUIPO*

