



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GADUS MORHUA

BACALAO DEL
ATLÁNTICO



El bacalao del Atlántico, *Gadus morhua*, es uno de los pescados más conocidos y apreciados del mundo. Es común en todo el Atlántico y en el mar de Barents. El bacalao del Atlántico Norte es conocido por su textura firme y gran sabor, el cual tiene tiempo de desarrollarse por completo, ya que las frías aguas hacen que los peces crezcan más lentamente que en otro lugar.

El bacalao se reconoce fácilmente por la perilla característica de su mandíbula inferior y su hermosa piel moteada, que puede cambiar de color dependiendo de las condiciones del fondo de la zona en la que habita. Come prácticamente de todo, pero tiene preferencia por el camarón borealis, los cuales abundan alrededor de las aguas frías de Groenlandia. El hábitat del bacalao está compuesto tanto por las zonas costeras como en alta mar, pero es bastante sensible a la temperatura, lo que significa que la población de bacalao se está desplazando hacia el norte al irse calentando los océanos.

El bacalao de Royal Greenland procede de tres fuentes diferentes y se procesa de distintas maneras:

- Nuestra propia flota de arrastre en alta mar alrededor de Groenlandia y el Mar de Barents, congela a bordo, pescado de alta calidad que se desangra, se descabeza o se filetea y se congela rápidamente y en pocas horas..
- De pescadores independientes en Groenlandia que realizan pesca de bajura con trampas.
 - De aquí obtenemos bacalao vivo de excelente calidad para producir Nutaaq™, con un tiempo máximo de procesamiento de 2 horas después de salir del agua.
 - Los pescadores independientes también ofrecen bacalao fresco, eviscerado y limpio, a nuestras fábricas locales para filetear directamente.
 - Los cortes especializados, como lomos y otras porciones de bacalao de nuestra pesca costera de Groenlandia, se procesan en una unidad china de alta calidad.
- En el mercado mundial, MSC compra principalmente bacalao del mar de Barents que se procesa en nuestra unidad especializada de Qingdao, China.





Nutaaq®

Nutaaq® significa “nuevo” en groenlandés y lo denominamos así porque eleva el listón y define un nuevo estándar de calidad en el mercado del bacalao:

Más fresco: Del agua al congelador en un máximo de 2 horas

Más brillante: La carne cruda es blanca y casi translúcida debido al estricto control de calidad y al corte manual

Más sabroso: El sabor natural y la humedad se mantienen gracias al rápido procesamiento

Nuestro bacalao Nutaaq® es capturado por pescadores en los fiordos groenlandeses. De la red del pescador, el bacalao se transporta vivo a nuestras cercanas instalaciones de procesamiento en Maniitsoq. A continuación, se mantiene en el agua del mar hasta que, literalmente, nada al interior de la fábrica donde se procesa sin estrés, en un flujo suave. El proceso desde que el bacalao sale vivo del agua hasta que es un producto acabado en el congelador dura un máximo de 2 horas. El pescado se desangra y filetea en pre-rigor, con una rápida elaboración que proporciona filetes de una calidad excepcionalmente elevada, reteniendo su humedad mejor que la del bacalao de elaboración tradicional, lo que le confiere una calidad nutricional sobresaliente.

Congelado a bordo

El bacalao congelado en el mar es de gran calidad. El pescado es capturado por nuestros propios barcos de arrastre que faenan en los mares de Groenlandia y Noruega, y pescan lejos de la costa. El pescado se lleva a bordo, se clasifica, se separa, se descabeza/eviscera y se filetea directamente en el barco

factoría, todo ello en cuestión de horas. Los filetes se envasan a continuación en cajas intercaladas y se congelan. El corto y rápido proceso desde la captura hasta el producto congelado proporciona pescado de muy fresca calidad.

En tierra

Royal Greenland realiza la elaboración local en Groenlandia cerca de los caladeros de pesca en nuestras plantas de fileteado a lo largo de la costa occidental de Groenlandia. Aquí los pescadores locales capturan el bacalao vivo en corrales de redes, lo que les permite separar los peces, devolviendo las especies no deseadas y los peces de pequeño tamaño. El pescado se eviscera y se lleva directamente a la fábrica para su fileteado y envasado. La estrecha colaboración entre los pescadores y Royal Greenland significa que es posible adaptar la cantidad de peces capturados a la capacidad de producción, de modo que se procese todo el pescado en 24 horas. Esto proporciona pescado de una calidad fresca excelente. Los productos disponibles incluyen filetes intercalados y congelados individualmente (IQF) con o sin piel y espinas.

Cortes de precisión

Para cortes especiales como lomos, piezas y cubos, nuestra unidad de procesamiento experta en Qingdao, China, ofrece una gran cantidad de variedades de cortes avanzados para el bacalao del Atlántico, tanto de Groenlandia como del Mar de Barents. El pescado sigue siendo de alta calidad y los cortes manuales ofrecen soluciones convenientes tanto para la venta al por menor como para la industria alimentaria.





Cualidades culinarias

El bacalao es muy blanco y se separa en láminas grandes al cocinarlo. El sabor es suave y la textura firme y jugosa. Debido al agua fría del Atlántico Norte, el bacalao que habita aquí tiene un toque de dulzor, que potencia el sabor umami intenso y profundo.

Combinación de sabores

El intenso sabor umami hace que el bacalao sea un gran portador de otros sabores. Es capaz de ser tanto el protagonista de platos suaves como la base de platos más

sabrosos. La carne magra es ideal para acompañar con salsas ricas y cremosas y va bien con ingredientes dulces como hortalizas, naranjas y pimientos asados. Las impresiones agridulces como las de la coliflor y las bayas agrias garantizan el equilibrio.

Consejos de cocina

El bacalao se puede preparar en el horno, al vapor, frito, ahumado o a la parrilla. Cocine a baja temperatura durante más tiempo para que se conserve el jugo de su exquisita carne.





Filetes, envasados
interfoliados o IQF



Lomos con o sin piel,
envasados IQF



Precocinados - empanados o
rebozados y variedades
con toppings



Bacalao ahumado en frio
sobre ascuas de haya

