



Bacalao desalado

DISTRIBUIDOR EN GIPUZKOA

El producto estrella de Aldika es el bacalao desalado que ofrecemos listo para cocinar. Contamos con una superficie de 600 m2 de instalaciones refrigeradas en Lasarte-Oria (Gipuzkoa), donde nos ocupamos de realizar todo el proceso de corte, desalado y preparación del bacalao.

Para restaurantes y hostelería  canal alimentación  distribuidores.

SELECCIÓN EN ORIGEN

El bacalao con el que trabajamos es de
Islandia y Feroe.

Para garantizar la calidad del bacalao que suministramos, realizamos un seguimiento de nuestros proveedores, tanto en el mercado español como internacional, manteniéndonos en estrecha colaboración con ellos.



BACALAO DE ISLANDIA

DISTRIBUIDOR EN GIPLIZKOA
PARA PENÍNSULA E INTERNACIONAL

Contamos con el prestigioso bacalao de **origen Islandia**. Islandia es un país de larga tradición en la captura y preparación del bacalao. Las limpias aguas que rodean la isla hacen que el producto tenga una gran calidad.

De suave textura y sabor especial, para muchos, el bacalao de Islandia es el mejor del mundo.



Listo para cocinar

En nuestras instalaciones de Gipuzkoa realizamos todo el proceso hasta presentar el bacalao: recepción, corte, desalado y envasado al vacío (termosellado y termoformado), presentándolo en variedad de cortes y tamaños, listo para cocinar.

Todo el proceso se realiza manteniendo la trazabilidad y controles de calidad semanales en nuestras instalaciones.



Bacalao de alta calidad

Entre nuestros clientes se encuentran restaurantes de prestigio de Gipuzkoa y otras provincias. Algunos de ellos con estrella Michelin.

Nuestra variedad de presentaciones con diferentes tamaños y cortes del bacalao ofrece infinidad de posibilidades en hostelería.

Nuestro bacalao:



Lomo menú

Peso aprox. 100 gr./unidad
recomendado para freír/rebozar



Lomo pil-pil txiki

Peso aprox. 200 gr./unidad
recomendado para salsa



Lomo pil-pil

Peso aprox. 250 gr./unidad
recomendado para pil-pil



Lomo pil-pil extra

Peso aprox. 800 gr.
recomendado para parrilla



Lomo extra

Peso aprox. 250 gr./unidad
recomendado para confitar



Lomo largo

Peso aprox. 800 gr.
recomendado para confitar / parrilla



Lomo selección

Peso aprox. 600 gr.
recomendado para parrilla



Lomo +1000

Peso aprox. 650 gr.
recomendado para confitar



Lomo +2000

Peso aprox. 850 gr.
recomendado para parrilla / vapor



Suprema

Peso aprox. 250 gr.
recomendado para confitar



Colas

Peso aprox. 100 gr./unidad
recomendado para freír



Kokotxas

Peso aprox. 500 gr./bandeja
envasado en bandeja termosellada



Tripas / Callos

Peso aprox. 1500 gr./bandeja
envasado al vacío



Migas

Peso aprox. 1000 gr.
envasado al vacío



Desmigado

Peso aprox. 500 o 1000 gr./bandeja
envasado al vacío



Esqueixat

Peso aprox. 500 gr./bandeja
envasado en bandeja termosellada



Buñuelos

Peso aprox. 500 gr./bandeja
envasado en bandeja termosellada



Desmigado de lomo

Peso aprox. 500 gr./bandeja
envasado en bandeja termosellada