

bacalao tradicional salado

bacalao seco		bacalao 1/2 curación		filetes de bacalao	
ARTÍCULO	FORMATO	ARTÍCULO	FORMATO	ARTÍCULO	FORMATO
6 / 10 w	25 Kg.	6 / 10 w	25 Kg.	Filetón 200 / 400	25 Kg.
10 / 20 w	25 Kg.	10 / 20 w	25 Kg.	Filetón 400 / 700	25 Kg.
20 / 30 w	25 Kg.	20 / 30 w	25 Kg.	Filetón 700 / 1000	25 Kg.
30 / 40 w	25 Kg.	30 / 40 w	25 Kg.	Filetón 1000 / +	25 Kg.
40 / 60 w	25 Kg.	40 / 60 w	25 Kg.		
60 / 80 w	25 Kg.	60 / 80 w	25 Kg.		

(*) Disponemos de todas estas referencias en retractilado

especialidades	
ARTÍCULO	FORMATO
Lomos de bacalao extra	5 Kg.
Lomos de bacalao	5 Kg.
Tacos de bacalao	5 Kg.
Recortes de bacalao	5 Kg.
Tripas de bacalao	5 Kg.
Bacalao desmigado especial	5 Kg.
Bacalao desmigado	5 Kg.
Bacalao desmigado universal	5 Kg.
Cocochas de bacalao	5 Kg.

(*) Disponemos de todas estas referencias en bandejas de peso libre

bacalao tradicional desalado

ARTÍCULO	FORMATO
Lomo largo de bacalao extra desalado	7 Kg.
Lomos de bacalao extra desalados	7 Kg.
Lomos de bacalao desalados	7 Kg.
Lomo centros de bacalao desalado	7 Kg.
Bacalao parrilla desalado	7 Kg.
Tacos de bacalao desalados	7 Kg.
Filetón 200 / 400 desalado	7 Kg.
Filetón 400 / 700 desalado	7 Kg.