

# Bacalao

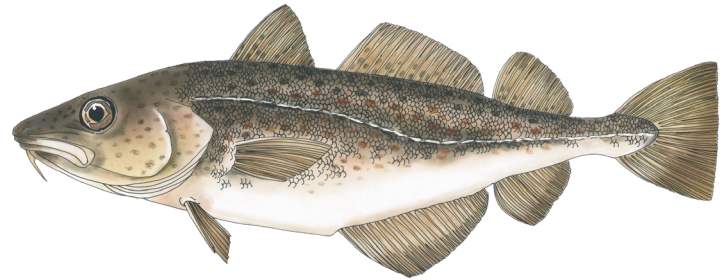
FIORDOSUR

Creemos que el océano es tanto la cuna de la vida como la frontera de la nutrición del futuro. Por eso nos dedicamos a convertirlo en la base de alimentos saludables a nivel mundial, sin dejar de priorizar la gestión ambiental responsable.

Nombre científico  
**Dissostichus eleginoides**  
Método de pesca  
**Palangre**

## Descripción

Descubre nuestro Bacalao, capturado de manera sostenible en las aguas cristalinas de la Patagonia chilena. Obtenido mediante prácticas pesqueras responsables, nuestro Bacalao es capturado por pescadores expertos que utilizan métodos tradicionales, a menudo en viajes de hasta 30 días. Este enfoque garantiza un pescado de máxima calidad, con una textura tierna y un sabor excepcional. Cada porción refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y la excelencia gastronómica.






## Temporada de pesca

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC



## Formato de producto

PORCIONES SIN PIEL Y SIN ESPINAS IQF IVP 		FILETES CON PIEL IQF IWP 		HGT IQF 	
<b>Grading</b> 4 oz 6 oz 8 oz 10 oz	<b>UPM</b> Cartón de 10 lb. (peso fijo)	<b>Grading</b> 2-4 lb/kg 4-6 lb/kg 6-8 lb/kg 8-10 lb/kg	<b>UPM</b> Caja maestra de 50 lb (peso variable)	<b>Grading</b> 2-4 kg 4-6 kg 6-8 kg 8-10 kg 10 kg up	<b>UPM</b> Saco de cartón de 50 lb (peso variable)

## FOOD SERVICE PACKAGING



**nutrisco**®