

BACALAO NORUEGO

DESALADO O AL PUNTO DE SAL

BACALAO NORUEGO

DESALADO O AL PUNTO DE SAL



Proyecto financiado por el Fondo de la Industria Noruega para la Investigación de los Productos Pesqueros y Acuícolas (FHF).
Proyecto: SALDICOD, FHF - 900985.

Para más información: <http://www.fhf.no/prosjektdetaljer/?projectNumber=900985>

PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Plaza de Colón, 2, - Torre 2 - Planta 20 / 28046 MADRID
Telf.: 91 344 17 88 - Fax: 91 344 02 32



mardenoruega.es

SABER DIFERENCIARLO
PARA PODER OFRECER LO MEJOR.

Síguenos en:



mardenoruega.es

BACALAO NORUEGO

DESALADO

Es el auténtico Bacalao Noruego tradicional que ha sido sometido al proceso de madurado en sal y a su posterior desalado. Esto te permite ofrecerlo listo para cocinar.

BACALAO NORUEGO

AL PUNTO DE SAL

Es un Bacalao Noruego (no madurado en sal) al cual se le ha añadido una discreta cantidad de sal obteniendo un sabor más suave.

CLAVES QUE MARCAN LA DIFERENCIA PARA TUS **CLIENTES** Y PARA TUS **VENTAS**.

NIVELES DE SAL:

Son muy similares en ambos tipos de bacalao y este dato no sirve para diferenciarlos.

TEXTURA Y SABOR:

El bacalao desalado tiene una textura más firme y un aroma y sabor más intenso, mientras que el bacalao al punto de sal es más suave.

CONTENIDO DE AGUA:

El bacalao al punto de sal contiene más agua y menos proteínas que el bacalao desalado.

COLOR:

El color predominante es el blanco. En ocasiones los tonos amarillentos asociados al bacalao madurado pueden no ser claramente visibles.

1

SOLICITA Y TRANSMITE LA INFORMACIÓN ADECUADA

Pide a tu proveedor la información necesaria para identificarlos. Resalta visualmente que se trata de dos productos de bacalao diferentes.

2

DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO

En el lineal es importante colocar los dos productos por separado, evitando la confusión y una compra no deseada por el cliente.

3

UN ETIQUETADO CORRECTO Y CLARO

Es probable que tus clientes no reconozcan el producto a simple vista. La denominación comercial BACALAO debe ir acompañada con la mención AL PUNTO DE SAL o DESALADO en cada caso.