

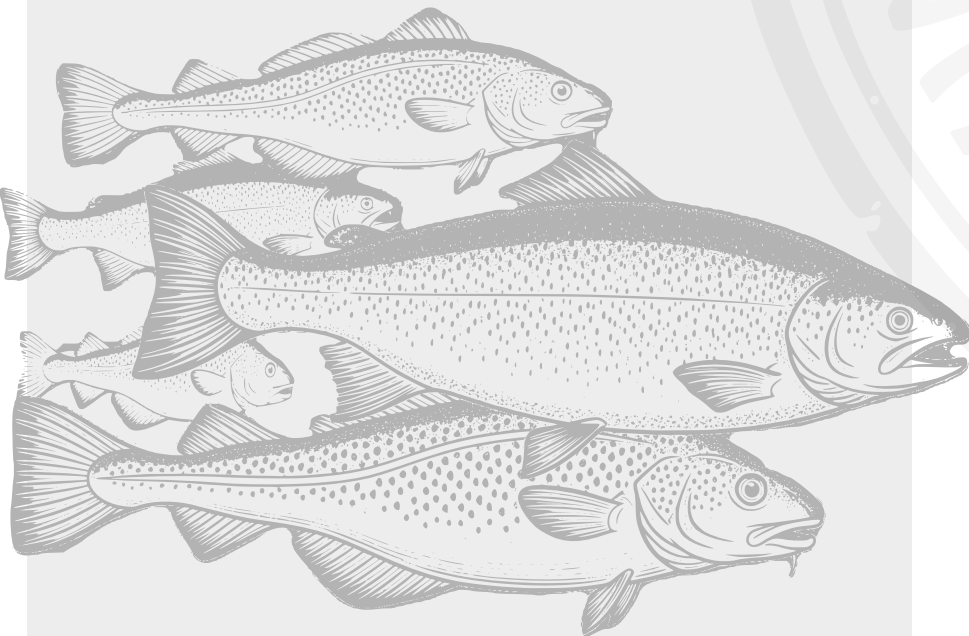
EL REFRIGERADO



Vn
VERDU
NAVAR.
GASTRONOMIA

DEL MAR

Existen numerosas recetas para cocinar el bacalao o el salmón: crudo, asado al horno o a la brasa, en salsa, con crema de leche, mantequilla o incluso en preparaciones dulces. La salazón del bacalao ha permitido, durante siglos, que las poblaciones del interior de Europa pudieran disponer de este pescado y aprovechar toda su versatilidad. Y qué decir del salmón ahumado, una técnica que surgió como método de conservación, ya que al ahumar el pescado se eliminaban por completo las posibles bacterias. Hoy en día, ambos productos son considerados gourmet, y por eso los distribuimos: para que puedas disponer de ellos cuando los necesites.



Bacalao Ahumado con Piel
Martiko

Formatos		
	Pack (300g)	Pack (1kg)



Bacalao Desmigado Congelado
Icelandic

Formatos	
	Bolsa (500g)



Salmón Ahumado
Martiko

Formatos	
	Pack (1kg)



Bacalao Esencial Desmigado
Giraldo

Formatos	
	Pack



Lomo de Bacalao Esencial
Giraldo

Formatos	
	Pack (470-600gr/pieza)



Gula Fresca
La Gula del Norte

Formatos	
	Pack (4 Unidades x 110g)



Salmón Ahumado
Martiko

Formatos	
	Pack (80g)



Menta Poleo

Formatos	
	Botella (5l)



Kokotxa de Bacalao Premium
Giraldo

Formatos	
	Bolsa (250g)



Sardina Ahumada

Formatos	
	Pack (550g)



Recortes de Salmón Ahumado
Martiko

Formatos	
	Pack (1kg)