



# alta cucina con il baccalà.



2025

## CATALOGO DI PRODOTTI

 **BARQUERO**  
PASSION FOR THE SEA

**BACALAO  
BARQUERO**  
partner ufficiale  
della Gala  
Guida Michelin.



# Il baccalà più richiesto dai migliori chef di alta cucina

Anni di investigazione ci hanno permesso di ottenere un processo di elaborazione unico nel mercato, che converte il nostro baccalà in un prodotto con proprietà organolettiche eccellenti rispetto al resto di baccalà presente nel mercato.

Dal metodo di cattura/pesca, pescando ogni pesce con amo, fino la conservazione del prodotto già dissalato in atmosfera protettiva e pronto per essere cucinato.



COMPROMESSO CON LA QUALITÀ

un commercio artigianale  
trasportato all'attualità e  
con nuove tecnologie.

e sempre al servizio dei  
migliori chef.

# Perché è un baccalà caratteristico?



Perché si tratta di un processo produttivo unico sul mercato, dalla pesca con lenza e amo fino al confezionamento del prodotto dissalato in atmosfera protettiva, pronto per la cottura.

Il risultato di questo processo, frutto di anni di ricerca, rende il nostro baccalà un prodotto dalle proprietà organolettiche eccezionali che lo distinguono dagli altri baccalà presenti sul mercato.

## PESCA CON UN AMO

A differenza dei metodi tradizionali di pesca a strascico, in cui il pesce viene impilato Bacalao Barquero pesca un baccalà alla volta con lenza e amo. Il baccalà viene immediatamente depositato in apposite vasche all'interno della barca, dove rimane vivo per un periodo di tempo specifico. In questo modo, evitiamo che il pesce muoia sotto lo stress delle reti e garantiamo che la consistenza della carne rimanga liscia, bianca e priva di sangue.



## ULTRA-CONGELAMENTO A BORDO.

Questo processo viene effettuato a poche ore dalla pesca, a differenza di altri produttori che conservano il pesce nel ghiaccio dal momento della cattura fino all'arrivo in porto. Questi periodi possono durare fino a 10 giorni o più. Eliminiamo anche il rischio di Anisakis, il che significa che può essere consumato crudo in totale sicurezza.

## L'IMPORTANZA DEL SALE.

Una volta arrivato allo stabilimento di lavorazione del Bacalao Barquero, il baccalà viene pulito, eviscerato e inizia il processo di salatura. Nella sua fase iniziale, rimane in salamoia per due giorni, dove assorbe gradualmente il sale. Successivamente, viene immerso per un periodo di tempo controllato in sale secco, appositamente sviluppato da El Barquero con proprietà minerali uniche.



## STAGIONATURA PRECISA.

Non dipendendo dai trasformatori dei paesi nordici, si evitano variazioni di qualità nella stagionatura, poiché Bacalao Barquero controlla questo processo, durante il quale il baccalà acquisisce il bouquet, il sapore, la consistenza e la sfogliatura che caratterizzano i nostri prodotti. Vi siete mai chiesti perché il baccalà tipico non sia filante in bocca? La chiave è senza dubbio la stagionatura precisa. In questo modo, il sale non finisce per seccare il prodotto ed eliminarne i minerali.

## ACQUA E DISSALATURA.

Una volta completato il processo di stagionatura, il sale viene rimosso e inizia il processo di salatura con acqua a temperatura controllata e un pH specifico. La tecnologia sviluppata dal reparto R&S di Bacalao Barquero garantisce l'omogeneità del sale in tutto il pezzo.

CERTIFICATIONS



# La ricerca dell'eccellenza



Sempre orgogliosi delle nostre origini familiari, siamo un'azienda asturiana nata e evolutasi alla ricerca dell'eccellenza nel nostro prodotto. Un prodotto "firmato", frutto del tempo e di una ricerca instancabile.

Ci auguriamo sinceramente che questo impegno seduca il vostro palato.



Direttamente dalla fabbrica al tuo ristorante. Senza intermediari.

## VALORI DIFFERENZIALI DEL BACCALÀ DI ALTA QUALITÀ

### → COSTI CONTROLLATI

Tutti i pezzi di lombo equivalgono a una porzione e hanno lo stesso peso garantito. Questo facilita il controllo dei costi per piatto e il margine di profitto non dipende più dall'abilità di tagliare il pezzo in cucina.

### → HA SEMPRE LO STESSO SAPORE

Tutto il nostro processo produttivo, dalla pulizia del baccalà fresco alla salatura, stagionatura, taglio in quarti, essiccazione e dissalazione, garantisce la stabilità organolettica del prodotto.

### → PRONTO DA CUOCERE

Avere il prodotto pronto all'uso rappresenta una flessibilità assoluta e un'ottimizzazione dei tempi davvero importante, evitando il noioso processo di dissalazione.

### → DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO 30 GIORNI

Le possibilità di perdere denaro a causa del deterioramento del prodotto sono ridotte a zero. Inoltre, una volta aperta la confezione, il prodotto si conserva in frigorifero per 4/5 giorni, proprio come qualsiasi pesce fresco.

### → CONFEZIONAMENTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Consente agli alimenti confezionati di mantenere un aspetto e una consistenza appetitosi e di conservarsi più a lungo senza la necessità di aggiungere conservanti o stabilizzanti chimici.

### → CORRETTO PUNTO DI DISALATURA

Garantiamo lo stesso punto di dissalazione su tutto il pezzo, sia nelle zone spesse che in quelle sottili. Questo impedisce che il prodotto ritorni in cucina a causa di un eccesso di sale, aumentando così la fidelizzazione dei clienti.



MSC-C-56678

# Note cde degustazione

Dalla consistenza liscia e cremosa, non risulta fibroso in bocca, a differenza del baccalà eccessivamente stagionato.

Dal sapore delicato ed elegante e dall'aroma delicato, è piacevole anche per chi non è un amante del baccalà.

La carne è soda, bianca, lucida, con la giusta quantità di sale, uniforme in tutto il pezzo.

Sfaldatura perfetta e abbondante presenza di collagene dopo la cottura.

# Valori nutrizionali

Il baccalà è un pesce bianco e quindi ha un basso contenuto di grassi, ma senza dubbio la caratteristica magica del baccalà, carente in altri alimenti, è il suo contenuto di Omega 3.

La sua carne è ricca di proteine ad alto valore biologico e contiene anche una varietà di vitamine (B1, B2, B6, B9, D, E e A), ed è nota per la presenza di minerali come potassio e fosforo, oltre a una grande quantità di magnesio.

## Informazione nutritiva per 100g

Valore energetico	222 kJ/ 53 kcal
Grassi dei quali saturi	0g 0g
Carboidrati dei quali zuccheri	0g 0g
Proteine	13g
Sale	2,0g

Contenuto di acido grasso  
Omega 3 per 100g: 0.18g



# Vari tagli del Baccalà

## Dissalati

### 01 04 VENTRESCA E SBRICCIOLATO



### 02 FILETTOS



### 03 FILETTOS (SPECIALI PER FRITTURA)



Al baccalà sempre si tolgono le spine, anche se qualcuna può sempre essere presente all'interno.

# Dissalati

Fresco  
durante  
26/30  
gg

Il servizio di dissalazione per questi prodotti viene effettuato su richiesta e i tempi di consegna sono di 24/48 ore.

## FILETTOS DI BACCALÀ → 9 vassoi in ogni cartone



### Denominazione commerciale e contenuto

- Ref. 372: Filetto di Baccalà 125g / Vassoio 1.000g – 8 lombos di 125g
- Ref. 376: Filetto di Baccalà 150g / Vassoio 1.050g – 7 lombos di 150g
- Ref. 333: Filetto di Baccalà 170g / Vassoio 1.020g – 6 lombos di 170g
- Ref. 282: Filetto di Baccalà 200g / Vassoio 1.000g – 5 lombos di 200g
- Ref. 378: Filetto di Baccalà 225g / Vassoio 1.125g – 5 lombos di 225g
- Ref. 329: Filetto di Baccalà 250g / Vassoio 1.000g – 6 lombos di 250g
- Ref. 290: Filetto di Baccalà 275g / Vassoio 1.100g – 4 lombos di 275g
- Ref. 236: Filetto di Baccalà 333g / Vassoio 1.000g – 3 lombos di 333g

### Porzione (prezzo x filetto)

6,56€  
7,88€  
8,93€  
10,50€  
11,81€  
13,12€  
14,44€  
17,50€

## FILETTO DI BACCALÀ SENZA SPINE (FILETTO ALTO) → 9 vassoi in ogni cartone



### Denominazione commerciale e contenuto

- Ref. 1372: Filetto **SENZA SPINE** 125g / Vassoio 1.000g – 8 lombos di 125g
- Ref. 377: Filetto **SENZA SPINE** 150g / Vassoio 1.050g – 7 lombos di 150g
- Ref. 1333: Filetto **SENZA SPINE** 170g / Vassoio 1.020g – 6 lombos di 170g
- Ref. 368: Filetto **SENZA SPINE** 200g / Vassoio 1.000g – 5 lombos di 200g
- Ref. 1378: Filetto **SENZA SPINE** 225g / Vassoio 1.125g – 5 lombos di 225g
- Ref. 250: Filetto **SENZA SPINE** 250g / Vassoio 1.000g – 4 lombos di 250g
- Ref. 252: Filetto **SENZA SPINE** 275g / Vassoio 1.100g – 4 lombos di 275g
- Ref. 1236: Filetto **SENZA SPINE** 333g / Vassoio 1.000g – 3 lombos di 333g

### Porzione (prezzo x filetto)

9,46€  
11,35€  
12,86€  
15,13€  
17,02€  
18,91€  
20,81€  
25,22€

Il processo di disossamento aumenta i tempi di consegna di 48 ore.

## FILETTO DE BACCALÀ 400G → 12 vassoi in ogni cartone



### Denominazione commerciale e contenuto

- Ref. 248: Filetto di Baccalà 400g / 1 lombo di 400g (2 porzioni)

### Porzione Vassoio (200g)

12,22€ 24,45€

## FILETTI DI BACCALÀ (SPECIALE PER FRITTURE) → 12 vassoi in ogni cartone



### Denominazione commerciale e contenuto

- Ref. 308: Filetti di Baccalà 75g / vassoio di 300g – 4 filetti di 75g

### Porzione Vassoio (75g)

4,40€ 17,60€

## BACCALÀ SFILACCIATO / VENTRESCA DI BACCALÀ CON PELLE → 9 vassoi in ogni cartone



### Denominazione commerciale e contenuto

- Ref. 279: Sfilacciato di Baccalà senza pelle / 1.000g.
- Ref. 312: Ventresca di Baccalà con pelle / 1.000g.

### Porzione Vassoio (200g)

5,85€ 29,25€  
5,85€ 29,25€

Ai prezzi indicati in questo listino va aggiunta l'IVA corrispondente.

#### SISTEMA DI VENDITA:

- › Verranno spedite solo le scatole complete. Non verranno spediti vassoi sfusi o articoli misti nella stessa scatola.
- › La spedizione è gratuita per ordini di peso pari o superiore a 9 kg. Tra 6 kg e 8,9 kg, il prezzo dell'articolo verrà maggiorato di 1 €/kg per le spese di spedizione. Le scatole complete di peso inferiore a 6 kg (filetti e lombo di baccalà da 400 g) verranno spedite in porto assegnato. Si prega di richiedere informazioni sul supplemento di prezzo per le spedizioni alle Isole (Sicilia, Sardegna e zone disagiate).

#### METODO DI PAGAMENTO:

- › Bonifico anticipato o carta di credito con previa classificazione CESCE e bonifico bancario a 15 giorni.
- › I prezzi in questo listino sono validi mensilmente. Il costo del baccalà varia a seconda del mercato, come per qualsiasi altro pesce.



Al baccalà sempre si tolgono le spine, anche se qualcuna può sempre essere presente all'interno.

# Dissalati

Fresche  
per 15  
giorni.

Il servizio di dissalazione di trippa e guancia è disponibile su richiesta. Consultare tempi.

## TRIPPA DI BACCALÀ (SENZA PELLE E PULITA)

→ 9 vassoi in ogni cartone



Denominazione commerciale e contenuto

Ref. 249: Trippa di baccalà dissalata / 1.000g.

Porzione Vassoio

(100g)  
9,83€ 98,35€

## TRIPPA DI BACCALÀ (CON PELLE)

→ 9 vassoi in ogni cartone



Denominazione commerciale e contenuto

Ref. 603: Trippa di baccalà dissalata (con pelle) / 1.000g.

Porzione Vassoio

(100g)  
7,35€ 73,50€

## GUANCIALE DEL BACCALÀ

→ 9 vassoi in ogni cartone



Denominazione commerciale e contenuto

Ref. 247: Guancia di baccalà dissalata / 1.000g.

Porzione Vassoio

(100g)  
5,39€ 53,95€

Ai prezzi indicati in questo listino va aggiunta l'IVA corrispondente.

### SISTEMA DI VENDITA:

> Verranno spedite solo le scatole complete. Non verranno spediti vassoi sfusi o articoli misti nella stessa scatola.  
> La spedizione è gratuita per ordini di peso pari o superiore a 9 kg. Tra 6 kg e 8,9 kg, il prezzo dell'articolo verrà maggiorato di 1 €/kg per le spese di spedizione. Le scatole complete di peso inferiore a 6 kg (filetti e lombo di baccalà da 400 g) verranno spedite in porto assegnato. Si prega di richiedere informazioni sul supplemento di prezzo per le spedizioni alle Isole (Sicilia, Sardegna e zone disagiate).

### METODO DI PAGAMENTO:

> Bonifico anticipato o carta di credito con previa classificazione CESCE e bonifico bancario a 15 giorni.  
> I prezzi in questo listino sono validi mensilmente. Il costo del baccalà varia a seconda del mercato, come per qualsiasi altro pesce.



Al baccalà sempre si tolgono le spine, anche se qualcuna può sempre essere presente all'interno.

# Salati

vita  
utile 1  
anno

## TRIPPA DI BACCALÀ

→ 1 Vassoio 5 kg



### Denominazione commerciale e contenuto

Ref. 452: Trippa di baccalà in salamoia / 5.000g.

Porzione (100g) Vassoio

7,01€ 350,57€

## KOKOTXA DE BACALAO

→ 1 Vassoio 5 kg



### Denominazione commerciale e contenuto

Ref. 148: Guanciaie di baccalà in salamoia / 5.000g.

Porzione (100g) Vassoio

5,07€ 253,50€

## PIELAS DE BACALAO

→ 1 Vassoio 2 kg



### Denominazione commerciale e contenuto

Ref. 832: Pelle di baccalà salata / 2.000g.

Vassoio

58,95€

Ai prezzi indicati in questo listino va aggiunta l'IVA corrispondente.

#### SISTEMA DI VENDITA:

- › Verranno spedite solo le scatole complete. Non verranno spediti vassoi sfusi o articoli misti nella stessa scatola.
- › La spedizione è gratuita per ordini di peso pari o superiore a 9 kg. Tra 6 kg e 8,9 kg, il prezzo dell'articolo verrà maggiorato di 1 €/kg per le spese di spedizione. Le scatole complete di peso inferiore a 6 kg (filetti e lombo di baccalà da 400 g) verranno spedite in porto assegnato. Si prega di richiedere informazioni sul supplemento di prezzo per le spedizioni alle Isole (Sicilia, Sardegna e zone disagiate).

#### METODO DI PAGAMENTO:

- › Bonifico anticipato o carta di credito con previa classificazione CESCE e bonifico bancario a 15 giorni.
- › I prezzi in questo listino sono validi mensilmente. Il costo del baccalà varia a seconda del mercato, come per qualsiasi altro pesce.



Al baccalà sempre si tolgono le spine, anche se qualcuna può sempre essere presente all'interno.

# Prezzi e suggerimenti di preparazione

## Dissalati

### RICETTE CON VENTRESCA E SBRICCIOLATO DI BACCALÀ



Strapazzato di ventresca

Aperitivo 100g.

2,92€



Aperitivo di ventresca con peperone e cipolla

Aperitivo 30g.

0,88€



Sbriciolato in carpaccio su pane tostato

Aperitivo 30g.

0,88€

### RICETTE CON FILETTI O CUORE DI BACCALÀ



Frittura di baccalà

Filetto 75g.

4,40€



Cuore di baccalà alla Vizcaina

Filetto 75g.

4,40€



Filetto confit con salsa di mayonese all'aglio

Filetto 75g.

4,40€



Cuore di baccalà con peperoni

Razione 125g.

6,56€



Cuore di baccalà con cipolla caramellizzata

Razione 200g.

10,5€



Cuore di baccalà al pil-pil

Razione 200g.

10,5€

Il prezzo indicato in ciascuna ricetta si riferisce al costo del baccalà senza IVA, escludendo il resto degli ingredienti del piatto.

come  
cucinare  
il nostro  
baccalà

**Crudo (carpaccio):** l'unico baccalà che può essere mangiato crudo senza diventare stopposo. Semplicemente con un filo d'olio d'oliva delicato, un olio aromatico o un condimento leggero, è squisito.

**Nelle uova strapazzate:** la pancia o i fiocchi sono ideali per preparare una deliziosa frittata di baccalà e uova.

**Nelle insalate calde:** sostituendo l'ingrediente principale con il baccalà, crudo o cotto, si ottiene un risultato sorprendente.

**Confit:** 10-15 minuti in olio a 65° sono sufficienti per sedurre gli amanti del baccalà con la sua consistenza fondente e il suo aroma inconfondibile.

**Alla griglia:** il modo più semplice per gustare del buon baccalà.

**Al forno o al cartoccio:** questo metodo preserva tutti i succhi e gli aromi del baccalà. Abbinato alle verdure, è squisito.

**In casseruola:** con questo metodo di cottura, il baccalà conferisce alla salsa un carattere ricco e saporito.