



alta culinaria en bacalao.



2025

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



BACALAO
BARQUERO
partner oficial de la
Gala de la
Guía MICHELIN.



el bacalao más aclamado por los chefs de la alta cocina.

Años de investigación nos han hecho conseguir un proceso de elaboración único en el mercado, que convierte a nuestro bacalao en un producto con unas propiedades organolépticas excepcionales respecto al resto de bacalaos del mercado.

Desde el propio método de captura, pescando cada ejemplar con anzuelo, hasta el envasado del producto ya desalado en atmósfera protectora y listo para cocinar, nuestro método diferencial nos posiciona como la referencia absoluta en lo que nosotros llamamos “oro blanco”.



UN COMPROMISO CON LA CALIDAD

un oficio artesano
llevado a la actualidad
con la última tecnología.

y siempre al servicio de
los mejores chefs.

¿por qué es un bacalao de autor?



Porque es un proceso de elaboración único en el mercado, desde el propio método de pesca con anzuelo uno a uno, hasta el envasado del producto ya desalado en atmósfera protectora y listo para cocinar.

El resultado de este proceso fruto de años de investigación, convierte a nuestro bacalao en un producto con unas propiedades organolépticas excepcionales y diferenciales respecto al resto de bacalao del mercado.

PESCA CON ANZUELO. BACALAO “DE PINCHO”.

A diferencia de los métodos tradicionales de pesca por “arrastre” en los que el pez se golpea y se daña, Bacalao Barquero realiza la pesca con anzuelo uno a uno. Inmediatamente el bacalao se introduce en piscinas especiales dentro del barco, donde permanece vivo un periodo de tiempo determinado. Así evitamos que el pez muera sometido al stress de las redes y conseguimos que la textura de la carne permanezca tersa, blanca y sin restos de sangre.



ULTRACONGELACIÓN A BORDO.

Se realiza a las pocas horas de la pesca, a diferencia de otros productores que conservan el pescado en hielo desde la captura hasta que llegan a puerto. Estos periodos de tiempo pueden alcanzar los 10 días o más. Así mismo también conseguimos eliminar el riesgo de Anisakis, de ahí que se pueda comer en crudo con todas las garantías.

LA IMPORTANCIA DE LA SAL.

Una vez recibido el bacalao en la planta de procesado de Bacalao Barquero, el bacalao se limpia, se desviscera y comienza el proceso de salazón. En su fase inicial permanece 2 días en salmuera donde va tomando poco a poco la sal. Después, se coloca durante un periodo de tiempo controlado en sal seca especialmente desarrollada por El Barquero con unas propiedades únicas en cuanto a minerales.



LA CURACIÓN EXACTA.

Al no depender de los procesadores de los países nórdicos, se evitan las variaciones de calidad en la curación ya que Bacalao Barquero controla este proceso, en el cual el bacalao va adquiriendo el bouquet, sabor, textura y laminado que caracteriza a nuestros productos. ¿Nunca te has preguntado por qué el bacalao DE AUTOR no es fibroso en boca? La clave es sin duda la curación exacta. De este modo, la sal no acaba secando el producto y eliminando sus minerales.

EL AGUA Y EL DESALADO.

Una vez finalizado el proceso de curación se elimina la sal y comienza el proceso de desalado con agua a temperatura controlada y con un nivel de PH concreto. La tecnología desarrollada por el departamento de I+D+I de Bacalao Barquero, garantiza la homogeneidad de sal en toda la pieza.

CERTIFICATIONS



la búsqueda de la excelencia



Siempre orgullosos de nuestro origen familiar, somos una empresa asturiana que nació y evolucionó en busca de la excelencia de nuestro producto. Un producto “de autor” fruto del tiempo y la investigación sin descanso.

Esperamos sinceramente que este esfuerzo seduzca tu paladar.



Directamente de fábrica a su restaurante. Sin intermediarios.

Valores diferenciales del bacalao de autor

→ COSTES CONTROLADOS

Todas las piezas de lomo equivalen a una ración y tienen el mismo peso garantizado. Esto facilita el control de costes por plato y el margen de beneficios ya no depende de la habilidad en el corte de la pieza en cocina.

→ ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA

Permite que los alimentos envasados mantengan un aspecto y textura apetitoso y una conservación más prolongada sin necesidad de añadir conservantes químicos o estabilizadores.

→ SIEMPRE SABE IGUAL

Nuestro proceso íntegro de elaboración, desde la limpieza del bacalao en fresco, pasando por el salado, curado, despiece, secado y desalado final, garantiza la estabilidad organoléptica del producto.

→ EN SU PUNTO DE DESALADO

Garantizamos el mismo punto de desalado en toda la pieza, tanto en las zonas gruesas como en las finas. Se evita el retorno del producto a cocina por exceso de sal y fidelizando al cliente.

→ LISTO PARA COCINAR

Disponer del producto en el momento que se necesita, representa una flexibilidad absoluta y una optimización de tiempos realmente importante, evitando el tedioso proceso de desalado.

→ 30 DÍAS DE CADUCIDAD

Se reduce a cero las posibilidades de pérdida de dinero por deterioro del producto. Además, una vez abierto el envase, la duración es de 4/5 días en nevera, como cualquier pescado fresco.



Nota de cata

De textura suave y cremosa, en boca no resulta fibroso a diferencia de los bacalaos excesivamente curados.

De sabor delicado, elegante y aroma sutil, resulta agradable incluso para aquellos que no son “amigos” del bacalao.

Carne tersa, blanca, brillante, con el punto de sal perfecto y homogéneo en toda la pieza.

Lasqueado perfecto y presencia de gran cantidad de colágeno, tras el cocinado.

Valores nutricionales

El bacalao es un pescado blanco y por lo tanto tiene un bajo contenido graso pero sin duda la gran característica “mágica” que tiene el Bacalao y de la que carecen otros alimentos es su contenido de Omega 3.

Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y además posee variedad de vitaminas (B1, B2, B6 y B9, D, E y A) y destaca la presencia de minerales como el potasio y el fósforo, además de una gran cantidad de magnesio.

Información nutricional por 100g

Valor energético	240 kJ/ 57 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0g 0g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0g 0g
Proteínas	14g
Sal	1,7g

Contenido en ácidos grasos Omega 3 por 100g.: 0,18g. (EPA+DHA)



despiece del bacalao

Desalados

01 04 VENTRESCA Y DESMIGADO



02 LOMOS



03 LOMITOS DE BACALAO (ESPECIAL FRITOS)



El bacalao se desespina pero siempre puede contener alguna espina interior.

Desalados

fresco
durante
26/30
días

El servicio de desalados de estos productos se realiza bajo demanda y el plazo de entrega es de 24h /48h en península

LOMOS DE BACALAO → 9 BANDEJAS POR CAJA



Denominación comercial y contenido

- Ref. 372: LOMO DE BACALAO 125g / Bandeja 1.000g - 8 lomos de 125g.
- Ref. 376: LOMO DE BACALAO 150g / Bandeja 1.050g - 7 lomos de 150g.
- Ref. 333: LOMO DE BACALAO 170g / Bandeja 1.020g - 6 lomos de 170g.
- Ref. 282: LOMO DE BACALAO 200g / Bandeja 1.000g - 5 lomos de 200g.
- Ref. 378: LOMO DE BACALAO 225g / Bandeja 1.125g - 5 lomos de 225g.
- Ref. 329: LOMO DE BACALAO 250g / Bandeja 1.000g - 4 lomos de 250g.
- Ref. 290: LOMO DE BACALAO 275g / Bandeja 1.100g - 4 lomos de 275g.
- Ref. 236: LOMO DE BACALAO 333g / Bandeja 1.000g - 3 lomos de 333g.

Ración (coste lomo)

- 5,81€
- 6,98€
- 7,91€
- 9,30€
- 10,46€
- 11,63€
- 12,79€
- 15,50€

LOMOS DE BACALAO SIN ESPINAS (LOMOS ALTOS) → 9 BANDEJAS POR CAJA



Denominación comercial y contenido

- Ref. 1372: LOMO SIN ESPINAS 125g / Bandeja 1.000g - 8 lomos de 125g.
- Ref. 377: LOMO SIN ESPINAS 150g / Bandeja 1.050g - 7 lomos de 150g.
- Ref. 1333: LOMO SIN ESPINAS 170g / Bandeja 1.020g - 6 lomos 170g.
- Ref. 368: LOMO SIN ESPINAS 200g / Bandeja 1.000g - 5 lomos 200g.
- Ref. 1378: LOMO SIN ESPINAS 225g / Bandeja 1.125g - 5 lomos de 225g.
- Ref. 250: LOMO SIN ESPINAS 250g / Bandeja 1.000g - 4 lomos 250g.
- Ref. 252: LOMO SIN ESPINAS 275g / Bandeja 1.100g - 4 lomos 275g.
- Ref. 1236: LOMO SIN ESPINAS 333g / Bandeja 1.000g - 3 lomos 333g.

Ración (coste lomo)

- 8,96€
- 10,42€
- 11,81€
- 13,89€
- 15,63€
- 17,37€
- 19,10€
- 23,16€

El proceso de desespinado incrementa el plazo de entrega en 48h.

LOMO DE BACALAO 400 GRAMOS



→ 12 BANDEJAS POR CAJA

Denominación comercial y contenido

- Ref. 248: LOMO DE BACALAO 400g / 1 lomo de 400g. (2 raciones)

Ración Bandeja (200g)

- 19,98€

LOMITOS DE BACALAO (ESPECIAL FRITOS)



→ 12 BANDEJAS POR CAJA

Denominación comercial y contenido

- Ref. 308: LOMITOS DE BACALAO 75g / Bandeja de 300g. - 4 lomitos de 75g.

Ración Bandeja (75g)

- 12,98€

DESMIGADO DE BACALAO / VENTRESCA DE BACALAO CON PIEL



→ 9 BANDEJAS POR CAJA

Denominación comercial y contenido

- Ref. 279: DESMIGADO DE BACALAO SIN PIEL / 1.000g.
- Ref. 312: VENTRESCA DE BACALAO CON PIEL / 1.000g.

Ración Bandeja (200g)

- 23,76€
- 23,76€

A los precios indicados en esta tarifa hay que añadirle el IVA correspondiente.

SISTEMA DE VENTA:

- › Sólo se enviarán cajas completas. No se envían bandejas sueltas ni mezcla de artículos en una misma caja.
- › Portes a la península pagados a partir de 9 kg. Entre 6 kg. y 8,9 kg. se incrementará el precio del artículo en 1€/kg. por transporte. Cajas completas cuyo peso sea menor de 6 kg. (lomitos de bacalao y lomo 400 g.) el envío se realizará a portes debidos. Consultar suplemento de precio para envíos a Baleares y Canarias.

FORMA DE PAGO:

- › Transferencia anticipada o apertura de crédito previa clasificación de CESCE y giro bancario a 15 días.
- › Los precios de esta tarifa tienen validez mensual. El coste del bacalao varía según lonja como cualquier otro pescado.



El bacalao se desespina pero siempre puede contener alguna espina interior.

tarifas horeca



Desalados

fresco
durante
15 días

El servicio de desalados de callos y kokotxas se realiza bajo demanda y el plazo de entrega es de 3 ó 4 días en península

CALLOS DE BACALAO (SIN PELAR) → 9 BANDEJAS POR CAJA



Denominación comercial y contenido

Ref. 603: CALLOS DE BACALAO DESALADOS (SIN PELAR) / 1.000g.

Ración (100g) Envase
6,19€ 61,95€

CALLOS DE BACALAO (PELADOS Y LIMPIOS) → 9 BANDEJAS POR CAJA



Denominación comercial y contenido

Ref. 249: CALLOS DE BACALAO DESALADOS / 1.000g.

Ración (100g) Bandeja
9,35€ 93,50€

KOKOTXA DE BACALAO → 9 BANDEJAS POR CAJA



Denominación comercial y contenido

Ref. 247: KOKOTXAS DE BACALAO DESALADAS / 1.000g.

Ración (100g) Envase
4,79€ 47,90€

Desalados y congelados

vida
útil de
1 año.

COSTILLAS DE BACALAO → CAJA DE 11 KG



Denominación comercial y contenido

Ref. 111: COSTILLAS DE BACALAO DESALADAS Y CONGELADAS / 11kg.

Ración (200g) Caja
3,98€ 218,90€

Concentrado de bacalao para pil pil

vida
útil de
90 días.

CONCENTRADO DE BACALAO PARA PIL PIL → 12 TARROS POR CAJA



Denominación comercial y contenido

Ref. 842: Tarros de concentrado de bacalao para pil pil / 100ml.

Tarro (100ml)
3,70€

A los precios indicados en esta tarifa hay que añadirle el IVA correspondiente.

SISTEMA DE VENTA:

- › Sólo se enviarán cajas completas. No se envían bandejas sueltas ni mezcla de artículos en una misma caja.
- › Portes a la península pagados a partir de 9 kg. Entre 6 kg. y 8,9 kg. se incrementará el precio del artículo en 1€/kg. por transporte. Cajas completas cuyo peso sea menor de 6 kg. (lomitos de bacalao y lomo 400 g.) el envío se realizará a portes debidos. Consultar suplemento de precio para envíos a Baleares y Canarias.

FORMA DE PAGO:

- › Transferencia anticipada o apertura de crédito previa clasificación de CESCE y giro bancario a 15 días.
- › Los precios de esta tarifa tienen validez mensual. El coste del bacalao varía según lonja como cualquier otro pescado.



El bacalao se desespina pero siempre puede contener alguna espina interior.

tarifas horeca

Salados



vida
útil de
1 año.

CALLOS DE BACALAO

→ 1 ENVASE (2 O 5KG)



Denominación comercial y contenido

Ref. 575: CALLOS DE BACALAO EN SALMUERA / 2.000g.

Ref. 452: CALLOS DE BACALAO EN SALMUERA / 5.000g.

Precio neto
para envío
desde fábrica

59,60€/kg

Ración
(100g)

5,96€

Envase

119,20€

5,96€

298,00€

KOKOTXA DE BACALAO

→ 1 ENVASE (2 O 5KG)



Denominación comercial y contenido

Ref. 574: KOKOTXAS DE BACALAO EN SALMUERA / 2.000g.

Ref. 148: KOKOTXAS DE BACALAO EN SALMUERA / 5.000g.

Precio neto
para envío
desde fábrica

45,36€/kg

Ración
(100g)

4,54€

Envase

90,72€

4,54€

226,80€

PIELES DE BACALAO

→ 1 ENVASE (2KG)



Denominación comercial y contenido

Ref. 832: PIELES DE BACALAO SALADAS / 2.000g.

Precio neto
para envío
desde fábrica

18,64€/kg

Envase

37,28€

A los precios indicados en esta tarifa hay que añadirle el IVA correspondiente.

SISTEMA DE VENTA:

- › Sólo se enviarán cajas completas. No se envían bandejas sueltas ni mezcla de artículos en una misma caja.
- › Portes a la península pagados a partir de 9 kg. Entre 6 kg. y 8,9 kg. se incrementará el precio del artículo en 1€/kg. por transporte. Cajas completas cuyo peso sea menor de 6 kg. (lomitos de bacalao y lomo 400 g.) el envío se realizará a portes debidos. Consultar suplemento de precio para envíos a Baleares y Canarias.

FORMA DE PAGO:

- › Transferencia anticipada o apertura de crédito previa clasificación de CESCE y giro bancario a 15 días.
- › Los precios de esta tarifa tienen validez mensual. El coste del bacalao varía según lonja como cualquier otro pescado.



El bacalao se desespina pero siempre puede contener alguna espina interior.

tarifas horeca



5ª gama

SALMÓN AHUMADO

→ ENVASE 3KG



Denominación comercial y contenido

Ref. 957: SALMÓN AHUMADO CONGELADO / 3.000g.

Precio neto para envío desde fábrica 68,00€/kg

vida útil de 1 año

Ración	Envase
<small>(100g)</small> 6,80€	204,00€

CALLOS DE BACALAO GUIRADOS

→ 12 BANDEJAS



Denominación comercial y contenido

Ref. 839: CALLOS DE BACALAO GUIRADOS / 500g.

Precio neto para envío desde fábrica 89,69€/kg

vida útil de 1 año

Ración	Bandeja
<small>(100g)</small> 8,97€	44,85€

CALLOS DE TERNERA GUIRADOS

→ 18 BANDEJAS



Denominación comercial y contenido

Ref. 406: CALLOS DE TERNERA GUIRADOS / 500g.

Precio neto para envío desde fábrica 14,90€/kg

vida útil de 75 días

Ración	Bandeja
<small>(100g)</small> 1,49€	7,45€

PULPO COCIDO AL VACÍO EN SU JUGO

→ CAJAS de 3KG ó 5KG



Denominación comercial y contenido

Ref. 414: PULPO COCIDO AL VACÍO 3kg / *patas envasadas individualmente.

Ref. 409: PULPO COCIDO AL VACÍO 5kg / *patas envasadas individualmente.

Precio neto para envío desde fábrica 46,80€/kg

* El contenido de cada caja está compuesto, de manera proporcional (tamaño mix), por envases comprendidos en un rango de peso que se encuentra entre los 150g/pata y los 400g/pata.

vida útil de 120 días

Ración	Caja
<small>(200g)</small> 9,36€	140,40€
<small>(200g)</small> 9,36€	234,00€

A los precios indicados en esta tarifa hay que añadirle el IVA correspondiente.

SISTEMA DE VENTA:

- › Sólo se enviarán cajas completas. No se envían bandejas sueltas ni mezcla de artículos en una misma caja.
- › Portes a la península pagados a partir de 9 kg. Entre 6 kg. y 8,9 kg. se incrementará el precio del artículo en 1€/kg. por transporte. Cajas completas cuyo peso sea menor de 6 kg. (lomitos de bacalao y lomo 400 g.) el envío se realizará a portes debidos. Consultar suplemento de precio para envíos a Baleares y Canarias.

FORMA DE PAGO:

- › Transferencia anticipada o apertura de crédito previa clasificación de CESCE y giro bancario a 15 días.
- › Los precios de esta tarifa tienen validez mensual. El coste del bacalao varía según lonja como cualquier otro pescado.



El bacalao se desespina pero siempre puede contener alguna espina interior.

costes y sugerencias de preparación

Desalados

RECETAS CON VENTRESCA O DESMIGADO



Revuelto de ventresca

Tapa 100g. 2,38€



Pincho de ventresca con pimientos y cebolla

Pincho 30g. 0,71€



Migas en carpaccio sobre tosta de pan

Pincho 30g. 0,71€

RECETAS CON LOMITOS O LOMOS DE BACALAO



Fritos (bacalao rebozado)

Lomito 75g. 3,25€



Lomitos a la vizcaína

Lomito 75g. 3,25€



Lomitos confitados con salsa ali-oli

Lomito 75g. 3,25€



Lomo de bacalao con pimientos

Ración 125g. 5,81€



Lomo de bacalao con cebolla caramelizada

Ración 200g. 9,30€



Lomo de bacalao al pil-pil

Ración 200g. 9,30€

El precio indicado en cada una de las recetas se refiere al coste del bacalao sin IVA, sin incluir el resto de ingredientes del plato.

cómo cocinar nuestro bacalao

En crudo (carpaccio): El único bacalao que se puede comer en crudo sin que resulte fibroso. Simplemente con un chorrito de aceite de oliva suave, con aceite aromático o algún aliño suave, resulta exquisito.

En revuelto: La ventresca o migas resultan ideales para preparar un exquisito revuelto de huevo y bacalao.

En ensaladas templadas: Sustituyendo el ingrediente principal por bacalao, crudo o cocinado, se consigue un resultado sorprendente.

Confitado: De 10 a 15 minutos en aceite a 65° son suficientes para seducir a los amantes del bacalao con su textura melosa y su aroma inconfundible.

A la plancha: La manera más fácil de disfrutar de un buen bacalao.

Al horno o en papillote: Conservaremos todos los jugos y aromas del bacalao. Combinado con verduras resulta exquisito.

Cazuela: En este método de cocinado, el bacalao transfiere a la salsa un gran carácter y potencia de sabor.