



morue haute gastronomie



CATALOGUE DE PRODUITS



MICHELIN GUIDE



RESTAURANT OFFICIAL PARTNER 2027
SPAIN

la morue la plus appréciée des grands chefs.

Nos années de recherche nous ont permis d'obtenir un processus de fabrication unique sur le marché, qui transforme notre morue en un produit aux propriétés organoleptiques exceptionnelles par rapport aux autres morues du marché.

Depuis la méthode de capture, en pêchant chaque pièce "à la ligne", jusqu'à l'emballage du produit sous atmosphère contrôlée et prêt à cuisiner, notre méthode singulière nous positionne comme la référence absolue de ce que nous appelons l'or blanc.



NOTRE QUALITÉ, UN ENGAGEMENT

un métier artisanal
modernisé avec les
technologies de pointe

et toujours au service
des meilleurs chefs.

pourquoi s'agit-il d'une morue d'exception ?

MICHELIN GUIDE



RESTAURANT OFFICIAL PARTNER 2027
SPAIN

Parce qu'elle bénéficie d'un processus de production unique sur le marché, depuis la méthode de pêche “à la palangre”, jusqu'à l'emballage du produit déjà dessalé sous atmosphère contrôlée et prêt à être cuisiné. Le résultat de ce processus, fruit de nos années de recherche, fait de notre morue un produit aux propriétés organoleptiques exceptionnelles qui le différencie des autres morues sur le marché.

PÊCHE A LA PALANGRE, MORUE DE LIGNE.

Contrairement aux méthodes de pêche au chalut au cours desquelles le poisson est heurté et endommagé, Bacalao Barquero réalise la pêche à la palangre, individuelle. Par la suite la morue est introduite dans des piscines spéciales à bord du bateau prévues à cet effet, où elle reste vivante pendant une période déterminée. Ainsi, cela nous permet d'éviter que le poisson meure sous le stress des filets et garantit en permanence que la texture de la chair reste ferme, blanche et sans traces de sang.



SURGELATION À BORD.

Elle est réalisée quelques heures après la pêche, contrairement à d'autres producteurs qui conservent le poisson dans la glace depuis la capture jusqu'à l'arrivée au port. Ces périodes peuvent atteindre 10 jours ou plus. De plus, cela nous permet également d'éliminer le risque d'Anisakis, ce qui permet une consommation crue en toute sécurité.

L'IMPORTANCE DU SEL.

Une fois le poisson reçu à l'usine de transformation de Bacalao Barquero, celui-ci est nettoyé, éviscéré et commence le processus de salaison. Dans sa phase initiale, il reste 2 jours dans une saumure où il absorbe peu à peu le sel. Ensuite, il est placé pendant une période de temps contrôlée dans du sel sec spécialement développé par El Barquero, ayant des propriétés minérales uniques.



LA MATURATION EXACTE.

En ne dépendant pas des transformateurs des pays nordiques, on évite les variations de qualité dans la maturation puisque Bacalao Barquero contrôle le processus au cours duquel la morue acquiert progressivement le bouquet, la saveur, la texture et le tranchage qui caractérisent nos produits. Ne vous êtes-vous jamais demandé pourquoi la morue d'exception n'est pas filandreuse en bouche ? La clé est sans aucun doute la maturation précise. Ainsi, le sel opère sans dessécher le produit ni éliminer ses minéraux.

L'EAU ET LE DESSALAGE.

Une fois le processus de salaison terminé, le sel est éliminé et le processus de dessalage commence avec de l'eau à température contrôlée et à un pH spécifique. La technologie développée par le département R&D de Bacalao Barquero garantit l'homogénéité du sel sur l'ensemble de la pièce.

CERTIFICATIONS



En quête d'excellence

Fiers de notre origine familiale, nous sommes une entreprise asturienne en constante recherche de l'excellence de notre produit. Un produit "d'auteur" fruit du temps et de la recherche sans relâche. Nous espérons sincèrement que cet effort séduira votre palais.

Valeurs différentielles de la morue d'exception

→ MAÎTRISE DES COÛTS

Tous les morceaux de dos équivalent à une portion et ont le même poids garanti. Cela facilite le contrôle des coûts par plat et la marge bénéficiaire ne dépend plus de l'habileté à découper le morceau en cuisine.

→ INVARIABILITÉ DES SAVEURS

Notre processus complet de fabrication, depuis le nettoyage du poisson frais, en passant par le salage, la maturation, la découpe, le séchage et le dessalage final, garantit la stabilité organoleptique du produit.

→ PRÊT À ÊTRE CUISINÉ

Disposer du produit au moment où il est nécessaire représente une flexibilité sans aucune mesure et une optimisation des temps vraiment importante, sans passer par le processus contraignant du dessalage.

→ 30 JOURS DE DURÉE DE VIE

On réduit à zéro les possibilités de pertes dues à la détérioration du produit. De plus, une fois l'emballage ouvert, la durée de conservation est de 4 à 5 jours au réfrigérateur, comme pour tout poisson frais.

→ EMBALLAGE SOUS ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE

Permet aux aliments emballés de conserver une apparence et une texture appétissantes, ainsi qu'une durée de conservation prolongée, sans avoir besoin d'ajouter des conservateurs chimiques ou des stabilisants.

→ DESSALAGE À POINT

Nous garantissons le même point de dessalage sur toutes nos pièces, fines ou épaisses. Cela évite le retour du produit en cuisine en raison d'un excès de sel et fidélise le client.



Directement de l'usine
à votre restaurant.
Sans intermédiaires.

Note de dégustation

De texture douce, crémeuse en bouche, et, contrairement aux morues excessivement salées, elle n'est pas filandreuse. Avec un goût délicat, élégant et un arôme raffiné, elle est agréable même pour ceux qui ne sont pas de grands amateurs de morue. Chair ferme, blanche, brillante, avec un équilibre de sel remarquable et homogène sur toute la pièce. Une découpe parfaite et présence d'une grande quantité de collagène après la cuisson.

Valeurs nutritionnelles

La morue est un poisson blanc et, par conséquent, elle a une faible teneur en graisses. Mais sans aucun doute, la grande caractéristique 'magique' de la morue, dont manquent d'autres aliments, est sa teneur en Oméga 3. Sa chair est riche en protéines de haute valeur biologique et possède également une variété de vitamines (B1, B2, B6, B9, D, E et A), avec une présence notable de minéraux comme le potassium et le phosphore, ainsi qu'une grande quantité de magnésium.

Information nutritionnelle pour 100g

Valeur énergétique	373 kJ/ 88 kcal
Graisses	0,9g
Dont saturées	0g
Hydrates de carbone	0g
Dont saturées	0g
Protéines	20g
Sel	22,7g

Teneur en acides gras Omega 3
pour 100g : 0.18g (EPA+DHA)



Directement de l'usine
à votre restaurant.
Sans intermédiaires.

découpe de la morue

Dessalés

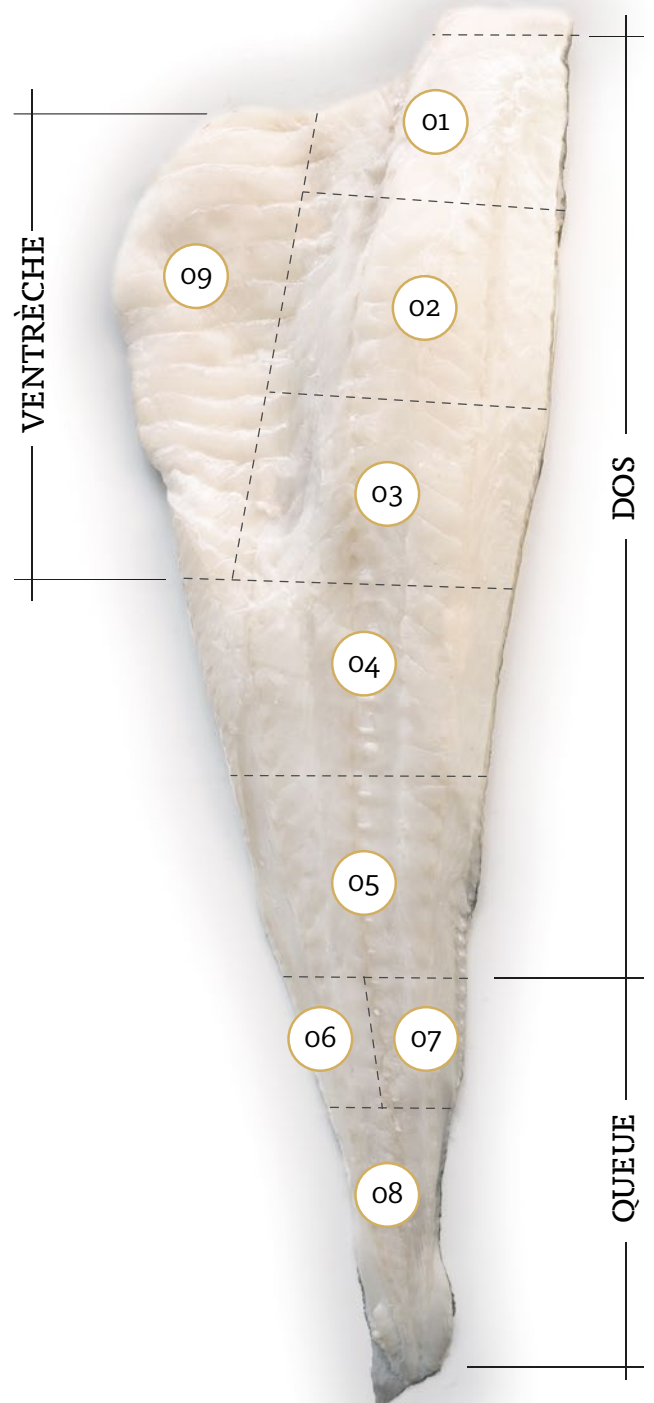
09 VENTRÈCHE 08 09 ET MIETTES



01 02 03 04 05 DOS



06 07 FILETS DE MORUE (SPÉCIAL FRITURE)



La morue est toujours désarêtée, mais elle peut parfois contenir quelques arêtes internes.

tarifs

Gamme produits dessalés

frais
pendant
26/30
jours.

Le service de dessalage de ces produits se fait selon la demande et le délai de livraison est de 48h/72h en France métropolitaine.

PAVÉS DE DOS DE MORUE

→ 9 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Réf. 372: DOS DE MORUE 125g / Barquette 1.000g - 8 pavés de 125g.
 Réf. 376: DOS DE MORUE 150g / Barquette 1.050g - 7 pavés de 150g.
 Réf. 333: DOS DE MORUE 170g / Barquette 1.020g - 6 pavés de 170g.
 Réf. 282: DOS DE MORUE 200g / Barquette 1.000g - 5 pavés de 200g.
 Réf. 378: DOS DE MORUE 225g / Barquette 1.125g - 5 pavés de 225g.
 Réf. 329: DOS DE MORUE 250g / Barquette 1.000g - 4 pavés de 250g.
 Réf. 290: DOS DE MORUE 275g / Barquette 1.100g - 4 pavés de 275g.
 Réf. 236: DOS DE MORUE 333g / Barquette 1.000g - 3 pavés de 333g.

Ration
(coût pavé)

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

PAVÉS DE DOS DE MORUE SANS ARÊTES

→ 9 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Réf. 1372: DOS SANS ARÊTES 125g / Barquette 1.000g - 8 pavés de 125g.
 Réf. 377: DOS SANS ARÊTES 150g / Barquette 1.050g - 7 pavés de 150g.
 Réf. 1333: DOS SANS ARÊTES 170g / Barquette 1.020g - 6 pavés de 170g.
 Réf. 368: DOS SANS ARÊTES 200g / Barquette 1.000g - 5 pavés de 200g.
 Réf. 1378: DOS SANS ARÊTES 225g / Barquette 1.125g - 5 pavés de 225g.
 Réf. 250: DOS SANS ARÊTES 250g / Barquette 1.000g - 4 pavés de 250g.
 Réf. 252: DOS SANS ARÊTES 275g / Barquette 1.100g - 4 pavés de 275g.
 Réf. 1236: DOS SANS ARÊTES 333g / Barquette 1.000g - 3 pavés de 333g.

Ration
(coût pavé)

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

Le processus de désarêtage augmente le délai de livraison de 48 heures

PAVÉ DE DOS DE MORUE 400 GRAMMES

→ 12 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Ref. 248: DOS DE MORUE 400g / 1 pavé de 400g (2 rations).

Ration
(200g)

12,22€

Barquette

24,45€

FILETS DE MORUE (SPÉCIAL FRITURE)

→ 12 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Ref. 308: FILETS DE MORUE 75g / Barquette de 300g - 4 filets de 75g.

Ration
(75g)

4,40€

Barquette

17,60€

MIETTES DE MORUE / VENTRÈCHE DE MORUE AVEC PEAU

→ 9 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Ref. 279: MORUE ÉMIETTÉE SANS PEAU / 1.000g.
 Ref. 312: VENTRÈCHE DE MORUE AVEC PEAU / 1.000g.

Ration
(200g)

5,85€
 5,85€

Barquette

29,25€
 29,25€

SYSTÈME DE VENTE :

- › Seuls les cartons complets seront expédiés. Les plateaux individuels ou les mélanges d'articles dans une même caisse ne seront pas envoyés.
- › Frais de port inclus.

MODES DE PAIEMENT :

- › Virement anticipé ou ouverture de crédit après classification CESCE et prélèvement bancaire à 15 jours.
- › Les prix de ce tarif sont valables pour un mois. Le coût de la morue varie selon la criée, comme pour tout autre poisson.

La morue est toujours désarêtée, mais elle peut parfois contenir quelques arêtes internes.

tarifs

Gamme produits dessalés

frais
pendant
15
jours.

Le service de dessalage de nos tripes et kokotxas est fait selon la demande et le délai de livraison est de 4 à 5 jours en France métropolitaine.

TRIPES DE MORUE (PELÉES ET NETTOYÉES)

→ 9 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Réf. 249: TRIPES DE MORUE DÉSALÉES / 1.000g.

Ration Barquette

(100g)

9,83€ 98,35€

TRIPES DE MORUE (NON PELÉES)

→ 9 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Réf. 603: TRIPES DE MORUE DÉSALÉES (NON PELÉES) / 1.000g.

Ration Barquette

(100g)

7,35€ 73,50€

KOKOTXAS DE MORUE

→ 9 BARQUETTES PAR CARTON



Appellation commerciale et contenu

Réf. 247: KOKOTXAS DE MORUE DÉSALÉES / 1.000g.

Ration Barquette

(100g)

5,39€ 53,95€

SYSTÈME DE VENTE :

- › Seuls les cartons complets seront expédiés. Les plateaux individuels ou les mélanges d'articles dans une même caisse ne seront pas envoyés.
- › Frais de port inclus.

MODES DE PAIEMENT :

- › Virement anticipé ou ouverture de crédit après classification CESCE et prélèvement bancaire à 15 jours.
- › Les prix de ce tarif sont valables pour un mois. Le coût de la morue varie selon la criée, comme pour tout autre poisson.

La morue est toujours désarêtée, mais elle peut parfois contenir quelques arêtes internes.



La morue est toujours désarêtée, mais elle peut parfois contenir quelques arêtes internes.

tarifs

Gamme produits salés

durée
de vie
d'un
an

TRIPES DE MORUE (PELÉES ET NETTOYÉES)

→ 1 RECIPIENT (5KG)



Appellation commerciale et contenu

Réf. 452: TRIPES DE MORUE EN SAUMURE / 5.000g.

Ration Récipient

(100g)

7,01€

350,57€

KOKOTXAS DE MORUE

→ 1 RECIPIENT (5KG)



Appellation commerciale et contenu

Ref. 148: KOKOTXAS DE MORUE EN SAUMURE / 5.000g

Ration Récipient

(100g)

5,07€

253,50€

PEAUX DE MORUE

→ 1 BARQUETTE (2KG)



Appellation commerciale et contenu

Ref. 832: PEAUX DE MORUE SALÉES / 2.000g.

Barquette

58,95€

SYSTÈME DE VENTE :

- › Seuls les cartons complets seront expédiés. Les plateaux individuels ou les mélanges d'articles dans une même caisse ne seront pas envoyés.
- › Frais de port inclus.

MODES DE PAIEMENT :

- › Virement anticipé ou ouverture de crédit après classification CESCE et prélèvement bancaire à 15 jours.
- › Les prix de ce tarif sont valables pour un mois. Le coût de la morue varie selon la criée, comme pour tout autre poisson.

La morue est toujours désarêtée, mais elle peut parfois contenir quelques arêtes internes.



La morue est toujours désarêtée, mais elle peut parfois contenir quelques arêtes internes.

coûts et suggestions de préparation

Gamme dessalés

RECETTES AVEC VENTRÊCHE OU MIETTES DE MORUE



Brouillade à la ventrèche

Portion 100g.

2,93€

Bouchée de ventrèche,
confit de poivrons et d'oignons

Portion 30g.

0,88€

Carpaccio de miettes
de morue sur tranche
de pain

Portion 30g.

0,88€

RECETTES AVEC FILETS OU PAVÉS DE MORUE



Tempura de morue

Portion 75g.

4,40€

Filets de morue
à la biscayenne

Portion 75g.

4,40€

Filets de morue
confits sauce aïoli

Portion 75g.

4,40€

Dos de morue
aux poivrons

Portion 125g.

6,56€

Dos de morue aux
oignons caramélisés

Portion 200g.

10,50



Dos de morue pil-pil

Portion 200g.

10,50

Le prix indiqué dans chacune de ces recettes représente le coût de revient, hors TVA, et sans inclure le reste des ingrédients.

comment cuisiner notre morue

Crue (carpaccio): L'unique morue que l'on peut manger crue sans qu'elle devienne filandreuse. Juste avec un filet d'huile d'olive douce, de l'huile aromatique ou un assaisonnement léger, pour un résultat succulent.

En brouillade: La ventrèche ou les miettes sont idéales pour préparer une délicieuse brouillade d'œufs et de morue.

En salades tièdes: En remplaçant l'ingrédient principal par de la morue, crue ou cuite, on obtient un résultat surprenant.

Confit: De 10 à 15 minutes dans de l'huile à 65°C suffisent pour séduire les amateurs de morue avec sa texture fondante et son arôme unique.

À la plancha: La manière la plus simple de déguster une bonne morue.

Au four ou en papillote: Nous conserverons tous les jus et arômes de la morue. Associée à des légumes pour un résultat savoureux.

Cassolette: Avec cette méthode de cuisson, la morue transfère à la sauce le caractère et la puissante saveur qui lui est propre.