

¿CONOCES EL SECRETO DEL BACALAO DE ISLANDIA?



PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA



“LA VIDA ES BACALAO”

Durante generaciones, las gentes de los pueblos de pescadores de Islandia han trabajado unidas para crear ese manjar que es el bacalao salado islandés. Es conocido por su pureza, calidad y sabor de primera clase que puedes compartir con la familia y los amigos.

Hasta el día de hoy, hemos ido probando y perfeccionando los métodos de producir nuestro bacalao, conocido por una frescura y calidad que puedes probar y compartir con la familia.

DURANTE GENERACIONES LA GENTE HA DISFRUTADO DEL BACALAO DE ISLANDIA

El sello de calidad del bacalao de Islandia es el hecho de que durante generaciones ha formado parte de la tradición y las reuniones sociales. Tenemos gran respeto por la tradición y estamos muy orgullosos de poder ofrecer bacalao de calidad y compartir esta tradición con nuestros consumidores.

A photograph of a fish, likely a cod, lying on a wooden surface on a boat deck. The fish is partially covered with crushed ice. In the background, a person wearing a red jacket is visible, working on the boat. The scene is set outdoors under a clear blue sky.

EL PUEBLO

La cercanía con el mar y muchos siglos de tradición han convertido a los pueblos islandeses en lugares donde los saberes de la pesca se han conservado en la memoria colectiva de los habitantes. Los métodos de procesado han ido pasando y mejorando, de padres a hijos, a lo largo de los tiempos, con las generaciones participando, una tras otra, en la producción de bacalao de calidad para las gentes de Europa del Sur y otros mercados lejanos.

PRUEBA Y COMPARTE EL SECRETO DEL BACALAO DE ISLANDIA

ACERCA DEL PROYECTO

Empresas islandesas productoras y comercializadoras de productos pesqueros salados se han unido en una iniciativa de mercado para la promoción de los productos de calidad producidos a partir de pescado fresco procedente de fuentes sostenibles de los mares de Islandia. La Asociación Islandesa de Productores de Bacalao Salado (ISF) y Promote Iceland (Íslandsstofa), con el apoyo del gobierno de Islandia, han iniciado el proyecto "Prueba y comparte el secreto del bacalao de Islandia".

PARTICIPANTES EN LA INICIATIVA:

Audbjorg, Dino, Eimskip, FISK Seafood, Fiskkaup, Finefish, Golden Seafood Company, Hafnarnes VER, Hradfrystihusid-Gunnvor, Iceland Seafood International, Icelandic Group, J. Benediktsson, Jakob Valgeir, KG Fiskverkun, Nesfiskur, Oddi, Saltkaup, Samhentir, Samskip, Skinney-Thinganes, Saeport, Thorfish, Thorsberg, Valafell, VSV, Visir.

Iceland Responsible Fisheries / Sundagardar 2 / 104 Reykjavik / Iceland / ResponsibleFisheries.is

