

BACK LOIN BACALAO

Lomos Granel

200+ gr / 400+ gr - Fresco/ Natural

(sin aditivos ni sal)



ODIN
BY FROYA

TRADO

TRADO ALIMENTS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurní de l'Heura - Girona, Spain

70° N



CALIDAD ODIN BY FROYA

El bacalao ODIN se pesca mediante métodos tradicionales con anzuelo en las costas del norte de Noruega. La calidad única de ODIN está basada en su origen y su método de pesca. Las costas de Batsfjord, con latitud más norte de Noruega (70 N), garantiza aguas limpias. Su pesca mediante pequeños pesqueros que recorren la costa a diario y llevan a la factoría diariamente el bacalao para ser cortado y envasado en unas instalaciones ultramodernas de corte por láser de agua. Estamos ofreciendo bacalao Fresco Natural, sin aditivos y sin sal añadida.

Durante la temporada de Skrei, tendremos lomos Skrei, fuera de temporada seran lomos Torsk (bacalao costero)

CORTE Y EMBALAJE DIARIO FRESCO

ODIN ha desarrollado un proceso ultra-rápido de manipulado, corte por laser de agua, que permite producir lomos frescos de 200+ gr y 400+ gr diariamente y transportarlos frescos en camión hasta nuestros clientes en cajas estándar de 5 kg.

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

BACK LOIN (LOMO SIN PIEL, NI ESPINAS)

Solo entregamos la mejor parte del Bacalao, el lomo, que tiene la tan apreciada característica de separarse en láminas. Todos nuestros lomos son sin piel, ni espinas, listos para comer, sin merma. Los lomos van "a granel" en cajas de pórex.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energético: 343 kJ/ 81 kcal, Grasas: 0,1 g. (de las cuales saturadas: 0,1 g. y de las cuales insaturadas: 0,0 g.), Hidratos de carbono: 0 g. (de los cuales azúcares: 0 g.), Fibra: 0 g., Proteínas: 17,9 g., Sal: 0,1 g.)

Back Loin 200+ gr /400+ gr Fresco/Natural

Referencia TRADO ALIMENTS:

O.FRE.O400.VW.GR5.ES / O.FRE.O200.VW.GR5.ES

Envase unitario: Base-Pack	
Empaquetado	Sin envasar. A granel.
Peso Neto	200+ gr / 400+ gr
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	
EAN	

Envase unitario: Base-Pack	
Empaquetado	Caja pórex
Peso Neto	3/5 kg
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	Variable
EAN Mid-Pack 400+ gr	970718226004774
EAN Mid-Pack 200+ gr	

BACK LOIN BACALAO

Lomos Granel

200+ gr / 400+ gr - Fresco/ Natural

(sin aditivos ni sal)



ODIN
BY FROYA

TRADO

TRADO ALIMENTS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurní de l'Heura - Girona, Spain

CADUCIDAD

Caducidad principal o primaria: 10 días, siempre que se mantenga el producto en la caja de Porex dentro de la cámara entre 0°-4°c

¿Por qué 10 días?

1. **Estabilidad de la temperatura, es uno de los factores determinantes:** Si el producto se mantiene a una temperatura estable de 0-4°c dentro de la cámara, el Bacalao no sufre cambios de temperatura, y no se altera su calidad tan rápidamente. .
2. **La luz es un factor tambien determinante:** Si el producto se mantiene dentro de la Caja y de la cámara, no le da la luz, ni el agua de los rociadores del mostrador, el pescado no sufre sobre todo el efecto de la luz, y su calidad no se altera tan rápidamente.

Somos conscientes que esta caducidad es quizás menos habitual, pero está contrastada con cadenas de supermercados internacionales que lo están vendiendo hace años en Europa.

Caducidad secundaria: 2 días, una vez sacado el Bacalao de la cámara y puesto en mostrador, se recomienda venderlo en dos días.

¿Por qué sólo dónde dos días?

1. En este caso tenemos, **variaciones de temperatura y el efecto de la luz**, que hacen que la calidad del pescado se degrade con más rápidamente.
2. Estos dos días es una caducidad secundaria **es un estándar del sector para pescado fresco en mostrador sin piel.**
3. **El no estar 100% sellado en este caso no es un factor determinante.**



MANIPULACION Y VENTA

Recomendamos mantener el bacalao en su caja de Porex en la cámara y sólo colocar el mostrador aquellos lomos que se vayan a vender en un día, de esta forma evitamos tener que vender producto por haber sido expuesto a la luz y temperatura variables.



BENEFICIOS DE ODIN BY FROYA

El valor nutritivo de 1kg de bacalao es igual a 3,2 Kg de otro pescado.

El bacalao es más nutritivo que el pescado, la carne bovina y el pollo.

Algunos de los beneficios de comer bacalao son:

- ✓ Tiene pocas calorías ya que no contiene azúcar. Es ideal para diabéticos.
- ✓ Tiene tantas proteínas como la carne, siendo óptimo para el crecimiento y deportistas.
- ✓ Es rico en calcio para evitar osteoporosis.
- ✓ Es rico en fósforo, necesario para el buen funcionamiento del cerebro.
- ✓ Es pobre en hierro, evitando así ataques al corazón.
- ✓ Tiene una cantidad de sal similar a la de la sangre.
- ✓ Es rico en potasio, elemento muy necesario para la saludable contracción de los músculos y el corazón.
- ✓ Es rico en vitaminas porque el bacalao se alimenta de plancton.



¿COMO COMER ODIN BY FROYA?

Existen infinidad de recetas tradicionales para preparar bacalao fresco, a la plancha acompañado de verduras, al horno, al vapor...

