

# Artesanos del bacalao



Apolo te sorprende  
con sus cortes a medida

*Al punto de sal*



**Lomo bacalao titanic  
Islandia**

700/up Apolo. IQF  
200068



1ª Congelación  
Lomo alto 5/7 cm  
Espina recortada  
Sin trocear



### Lomo bacalao chef Islandia

300/400 Apolo. IQF  
7 Kg (PE: 5.95 Kg)  
200304

1ª Congelación  
Espina recortada  
Porcionado  
Calibrado



### Lomo bacalao menu Islandia

200/400 Apolo. IQF  
7 Kg (PE: 5.95 Kg)  
200485

1ª Congelación  
Espina recortada  
Porcionado  
Calibrado



### Lomo bacalao Isladia

200/400 Apolo. Higienizado  
6 Kg (PE: 4.8 Kg)  
200577



1ª Congelación



### Porcion bacalao menu Islandia

150/250 Apolo. IQF  
7 Kg (PE: 5.95 Kg)  
200069

1ª Congelación



### Ventresca bacalao Islandia

200/400 Apolo. IQF  
6 Kg  
200342



1ª Congelación



### Tacos bacalao Islandia

40/80 Apolo  
6 Kg (PE: 5.1 Kg)  
200527

1ª Congelación



## Ventresca bacalao Islandia

200/400 Apolo. Higienizada  
6 Kg (PE: 4.8 Kg)  
200576



Todos estos  
productos  
se transforman  
y se envasan  
en nuestras salas  
de elaboracion

## Bacalao troceado premium Islandia

Apolo  
600 g ( PE: 510 g)  
200065



## Lomo bacalao jumbo Islandia

600/1000 Apolo  
5 Kg (PE 4.25 Kg)  
200555



1ª Congelación  
Espina recortada  
Sin trocear

# Bacalao de Islandia

¿Por qué el bacalao de Islandia es el mejor del mundo?

Gracias a las aguas que rodean el país, donde se encuentran los caladeros más ricos del Atlántico a causa de las corrientes marinas cálidas y frías que crean unas condiciones inigualables en el mundo para el plácton, y por lo tanto para la cadena alimenticia.

## Filete bacalao Islandia

1000/up  
11 kg  
000096



## Migas bacalao Islandia

Iceland Seafood  
500 g  
000109



**Filete bacalao**

**Islandia**

500/1000

11 kg

000816



**Filete bacalao**

**Islandia**

500/1000. Iceland Seafood

11 kg

000144



## Porción bacalao selecto

Apolo  
400 g (PE: 375 g)  
000139



## Lomo bacalao

Apolo. Al vacío  
450 g (PE: 400 g)  
000090



## Tiras bacalao salado

20x100 g  
300488

*Al punto de sal*

## Filete fogonero

100/500

11 kg

000809



# Fogonero

Es una variedad de bacalao, que se distingue de otras especies por la línea que recorre longitudinalmente ambos lomos. Tiene un sabor muy característico dentro de la familia de los pescados blancos, y es muy adecuado para combinarlo con ingredientes fuertes.

## Filete fogonero

### Islandia

500/1000. IQF

11 kg

*Al punto de sal*

## Filete fogonero

### Islandia

500/1000. Sin piel y al natural

10 kg

000100



## Lomo porción

### fogonero

120/up.

5 kg

000808

*Al punto de sal*



## Lomo fogonero

600/1000. Iceland Seafood

5 Kg (PE: 4.25 Kg)

000807

*Al punto de sal*





[www.mariscosapolo.com](http://www.mariscosapolo.com)