



BACALAOS EL BARQUERO, S.A.



Esta empresa, de origen familiar, se encarga de todo el proceso productivo del bacalao, realizando un control exhaustivo desde que la materia prima llega a puerto. La apertura del bacalao, el salazón, el cortado, el secado, el almacenamiento frigorífico, etc, hasta su posterior envío al consumidor. Bacalao El Barquero S.A. combina la más moderna tecnología con el más puro proceso artesano, buscando en todo momento la satisfacción del consumidor y la rentabilidad de sus distribuidores y agentes, tratando siempre de alcanzar la mejor relación calidad-precio y servicio. En la actualidad, Bacalao El Barquero S.A. y su grupo de empresas está considerado, según los últimos estudios de mercado, uno de los primeros productores de bacalao por toneladas procesadas en España, estimando una producción de 2.500 tm. de bacalao salado.



Gonzalo Álvarez
Gerente



Polígono Asipo. C/ A. Parcela 28.
Naves nº 4, 5 y 6
33428 CAYES. LLANERA
Principado de Asturias
ESPAÑA (SPAIN)



+34 985 266 625 / 875



+34 985 260 871



azucena@bacalaoelbarquero.es
www.bacalaoelbarquero.es

PRODUCTOS

Lomos selectos de bacalao, Filete de bacalao sin espinas, Coccochas, Lomo corto de bacalao, Palitos de bacalao, Bacalao desmigado, Lomos largos de bacalao, Bocaditos de ventrisca, Recortes de bacalao Solomillo central, Delicias de bacalao, Congelado, Bacalao salado en bandejas, Bacalao desalado refrigerado.





GB

This company, of family origin, takes charge of the whole productive process of the cod, carrying out an exhaustive control from the moment the raw material arrives at the port. The opening of the cod, the salting, the cutting, the drying, the refrigerating storage, etc., until its later delivery to the consumer. Bacalaos El Barquero S.A combines the most modern technology with the purest artisan process, seeking in all moments the satisfacción of the consumer and the profitability of their distributors and agents, always trying to reach the best relationship quality price and service. At the present time, Bacalaos El Barquero S.A. and their group of companies is considered, according to the most recent market studies one of the first producers of cod for tons processed in Spain, estimating a production of 2.500 tm. of salted cod.

PRODUCTS

Select loins of cod, Cod fillets without bones, Barbels, Short loins of Cod, Cod sticks, Cod crumbled, Long loins of Cod, Snacks of tuna fish loin, Cod cuttings, Central Sirloin, Cod delights, Frozen, Cod salted in trays, Refrigerated desalted cod.

F

Cette entreprise d'origine familiale se charge de tout le processus de production de la morue, en réalisant un contrôle exhaustif depuis que la matière première arrive au port jusqu'à son envoi au consommateur ; l'ouverture de la morue, la salaison, le découpage, le séchage, l'emménagement réfrigéré, etc. Bacalaos El Barquero S.A. combine la plus moderne technologie avec le processus artisanal le plus pur, cherchant à tout moment la satisfaction du consommateur et la rentabilité des distributeurs et agents, et essayant toujours d'atteindre le meilleur rapport qualité-prix et service. Actuellement, Bacalaos El Barquero S.A et son groupe d'entreprises est considéré, selon les dernières études de marché, comme l'un des premiers producteurs de morue par tonnes traitées en Espagne, sa production étant estimée à 2.500 tonnes de morue salée.

PRODUITS

Longe de morue de premier choix; Filets de morue sans arêtes; Cocochas (gorges de morue); Courte longe de morue; Bâtonnets de morue; Morue en miettes; Longue longe de morue; Bouchées de ventresca (partie ventrale); Morceaux de Morue, Solomillo de morue (partie centrale); Délices de morue; Surgelés; Morue salée sous emballage; Morue dessalée réfrigérée.