GAMA RETAIL 2026



LIBRE SERVICIO · CONGELADO

BACALAO DE ISLANDIA

CABO NORTE

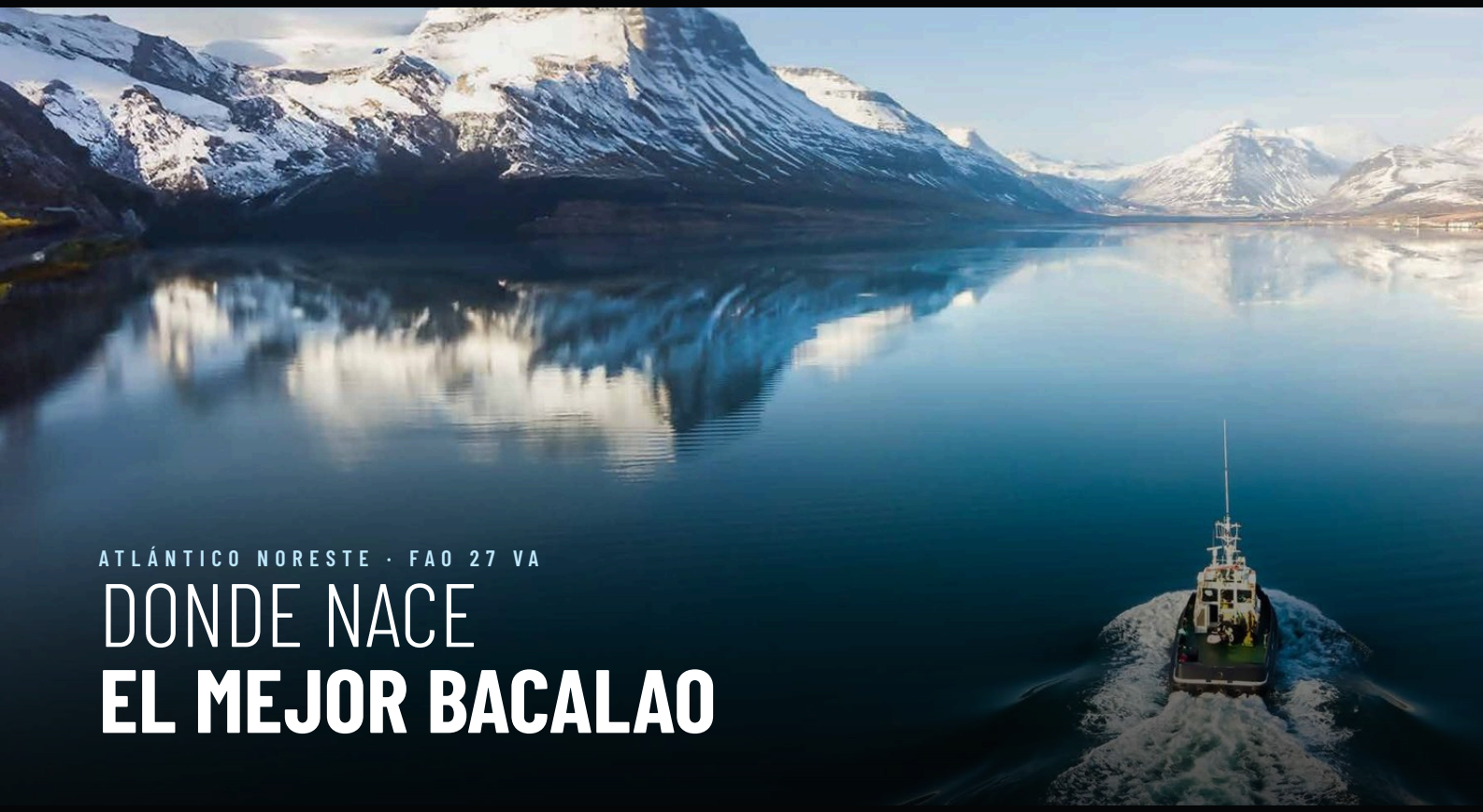
SEAFOOD GROUP

AL PUNTO DE SAL · LISTO PARA COCINAR

GADUS MORHUA	FAO 27 · ISLANDIA	IQF	24 MESES

REPRESENTACIÓN COMERCIAL EN ESPAÑA

MARSEDA
PREMIUM FOOD SOLUTIONS



ATLÁNTICO NORESTE · FAO 27 VA

DONDE NACE
EL MEJOR BACALAO

Cabo Norte, del grupo islandés Vísir y Síldarvinnslan (SVN), no solo elabora: es armador, pesca con sus propios barcos y tiene cuota propia en el Atlántico Norte. Su bacalao Gadus morhua salvaje de Islandia se selecciona, se desala a su punto y se ultracongela en Irún. Tu cliente lo saca del congelador y lo cocina: sin remojos, sin cálculos y con el sabor de siempre.

01

ISLANDIA

Capturado en la subzona Va del Atlántico Noreste, con anzuelo y redes de enmalle.

02

EN SU PUNTO DE SAL

1,8 g de sal por 100 g. Listo para cocinar, sin desalar en casa.

03

SOLO BACALAO, AGUA Y SAL

Sin aditivos. Gama higienizada con un máximo de 2 espinas por kilo.

04

ULTRACONGELADO IQF

Pieza a pieza, a –18 °C. Consumo preferente de 24 meses.

ARMADORES	CUOTA	80 %
BARCOS PROPIOS	PROPIA DE PESCA	DE LA CUOTA DE BROSMIO

Grupo Vísir · Síldarvinnslan (SVN), Islandia. Del mar a tu lineal, sin intermediarios. Además del bacalao, Cabo Norte dispone del 80 % de la cuota de brosmio (Brosme brosme), un pescado blanco salvaje cada vez más demandado. Pregúntanos por él.

52	12 g	<0,5 g	1,8 g
KCAL	PROTEÍNA	GRASA	SAL

Valores por 100 g de bacalao descongelado, según las fichas técnicas del fabricante.



PARA TU LINEAL

SEIS RAZONES **PARA TENERLO**

El bacalao es un clásico de la cesta española. Al punto de sal y congelado se convierte en una categoría de conveniencia, con rotación todo el año y picos en Cuaresma y Navidad.

01 **LISTO PARA COCINAR**
Sin desalar en casa: del congelador a la sartén, al horno o a la cazuela.

02 **CERO MERMAS**
Congelado IQF y 24 meses de vida útil, sin caducidades cortas.

03 **FORMATOS DE LIBRE SERVICIO**
Bolsas de 500 g y 1 kg, blíster y envasado al vacío.

04 **DE PREMIUM A DIARIO**
Del lomo gourmet al troceado para la cocina de cada día.

05 **ARMADORES CON CUOTA PROPIA**
Cabo Norte, del grupo Vísir y SVN, pesca con sus propios barcos: control del origen y suministro asegurado. Y con el 80 % de la cuota de brosmio.

06 **A TU MEDIDA**
Consúltanos formatos, cajas y opciones para tu enseña.

UNA SOLA CATEGORÍA PARA **TODOS LOS MOMENTOS**: EL LOMO PARA LA OCASIÓN ESPECIAL, LA BOLSA PARA EL DÍA A DÍA.

I · LOMOS Y RACIONES

EL CORAZÓN **DEL BACALAO**

Las piezas más nobles, en envases que lucen en el lineal: vacío, blíster y skin pack.

LOMO GOURMET 200/+



La pieza más noble, envasada al vacío una a una.

PIEZA	230–265 g (media 240 g)
ENVASE	Al vacío, IQF
CAJA	6 kg
GLASEO	20 %

LOMO MENÚ 400



Dos lomos de 200 g al vacío: la ración perfecta para dos.

ENVASE	2 × 200 g, al vacío
CAJA	12 × 400 g (4,8 kg)
GLASEO	10 %

LOMO BLÍSTER 350 G



Dos piezas de lomo envueltas una a una, en blíster.

ENVASE	350 g (2 piezas)
CAJA	14 × 350 g (4,9 kg)
GLASEO	10 %

SUPREMAS DE BACALAO



Dos supremas envueltas una a una: corte limpio y ración regular.

ENVASE	300 g (2 piezas)
CAJA	14 × 300 g (4,2 kg)
GLASEO	10 %

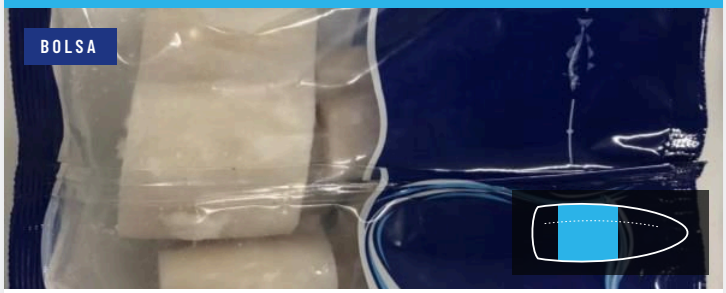
LOMO SKIN PACK



Lomo desalado con su piel en skin pack: aspecto de pescadería.

PRESENTACIÓN	Desalado, con piel, IQF
CAJA	6 kg
GLASEO	8–10 %

LOMO EN BOLSA 500 G



Lomos al punto de sal para la compra semanal.

ENVASE	Bolsa 500 g
PRESENTACIÓN	IQF, punto de sal
GLASEO	12 %

II · BOLSAS DE LIBRE SERVICIO

BACALAO PARA **CADA RECETA**

Bolsas de 500 g a 1 kg para el congelador del cliente: un formato para cada plato.

II

COLAS DE BACALAO



Porciones de cola al punto de sal.

BOLSA	800 g · 1 kg
CAJA	15 × 800 g · 6 × 1 kg
GLASEO	18 %

VENTRESCA SIN ESPINA



La parte más jugosa, sin espinas.

BOLSA	1 kg
CAJA	6 × 1 kg
GLASEO	18 %

DELICIAS SIN ESPINA



Bocados limpios, ideales para freír.

BOLSA	500 g
CAJA	8 × 500 g
GLASEO	10 %

RACIÓN MENÚ



Porciones regulares para el menú diario.

BOLSA	1 kg
CAJA	6 × 1 kg
GLASEO	18 %

PORCIONES C/E



Porciones con espina, al punto de sal.

BOLSA	1 kg
CAJA	6 × 1 kg
GLASEO	18 %

TROZOS DE BACALAO



Tacos para guisos, cazuelas y arroces.

BOLSA	500 g
PRESENTACIÓN	IQF
GLASEO	12 %

SALPICÓN DE BACALAO



Para tortillas, buñuelos y ensaladas.

BOLSA	500 g · 1 kg
CAJA	8 o 20 × 500 g · 6 × 1 kg
GLASEO	10–12 %

TROCEADO (STICKS)



Tiras de bacalao para rebozar o saltear.

BOLSA	1 kg
CAJA	6 × 1 kg
GLASEO	28 %

RECETAS DE SIEMPRE

PIL-PIL, VIZCAÍNA, **BUÑUELOS**, AJOARRIERO, BRANDADA...

Un formato de Cabo Norte para cada plato de la cocina española.

III · MOSTRADOR Y VENTA A GRANEL

PIEZA A PIEZA, **SIN ESPINAS**

Envueltas una a una y congeladas IQF, con un máximo de 2 espinas por kilo. Para el mostrador de congelados y el cash.

III

LOMO GRINDAVIK



El lomo grande de Islandia.

PIEZA	+500 g aprox.
CAJA	7 kg
GLASEO	15 %

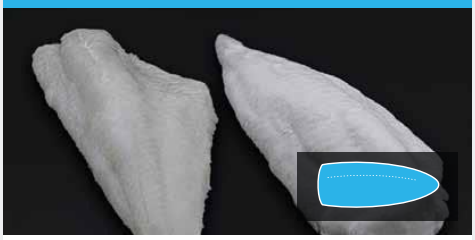
LOMO HIGIENIZADO



Lomos individuales al punto de sal.

PIEZA	100–260 g
CAJA	7 kg
GLASEO	10 %

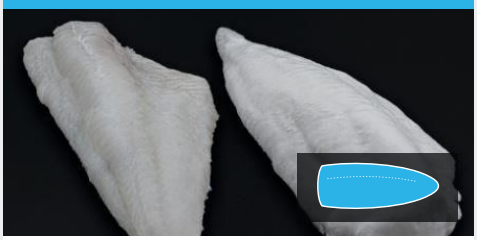
FILETE 200/500



Filete entero, envuelto uno a uno.

PIEZA	200–500 g
CAJA	6 kg
GLASEO	10 %

FILETE 500/1000



El filete grande, calidad standard.

PIEZA	500–1.000 g
CAJA	11 kg
GLASEO	10 %

COLAS HIGIENIZADAS



Colas envueltas una a una.

PIEZA	100–300 g
CAJA	7 kg
GLASEO	10 %

PORCIONES HIGIENIZADAS



Porciones individuales sin espinas.

PIEZA	100–250 g
CAJA	7 kg
GLASEO	10 %

FINGERS HIGIENIZADOS



Tiras gruesas envasadas una a una.

PIEZA	250–350 g
CAJA	7 kg
GLASEO	10 %

PARA EL MOSTRADOR

VENTA AL PESO, **PIEZA A PIEZA**

El cliente se lleva justo lo que necesita. Ideal para el mostrador de congelados y el cash.

RESUMEN DE LA GAMA

DATOS **TÉCNICOS**

PRODUCTO	ENVASE / PIEZA	CAJA	GLASEO	PRESENTACIÓN
I · LÍNEA PREMIUM				
Lomo gourmet 200/+	230–265 g (media 240 g)	6 kg	20 %	IQF, al vacío
Lomo menú 400	2 × 200 g	12 × 400 g (4,8 kg)	10 %	IQF, al vacío
Lomo blíster	350 g (2 piezas)	14 × 350 g (4,9 kg)	10 %	Envuelto individual, IQF
Supremas de bacalao	300 g (2 piezas)	14 × 300 g (4,2 kg)	10 %	Envuelto individual, IQF
Lomo skin pack	Pieza con piel	6 kg	8–10 %	Desalado, IQF
Lomo en bolsa	Bolsa 500 g	—	12 %	IQF
II · LÍNEA DÍA A DÍA				
Colas de bacalao	Bolsa 800 g · 1 kg	15 × 800 g · 6 × 1 kg	18 %	IQF
Ventresca sin espina	Bolsa 1 kg	6 × 1 kg	18 %	IQF
Delicias sin espina	Bolsa 500 g	8 × 500 g (4 kg)	10 %	IQF
Ración menú	Bolsa 1 kg	6 × 1 kg	18 %	IQF
Porciones C/E	Bolsa 1 kg	6 × 1 kg	18 %	IQF
Trozos de bacalao	Bolsa 500 g	—	12 %	IQF
Salpicón de bacalao	Bolsa 500 g · 1 kg	8 o 20 × 500 g · 6 × 1 kg	10–12 %	IQF
Troceado (sticks)	Bolsa 1 kg	6 × 1 kg	28 %	IQF
III · LÍNEA HIGIENIZADA				
Lomo Grindavik	+500 g aprox.	7 kg	15 %	Envuelto individual, IQF
Lomo higienizado	100–260 g	7 kg	10 %	Envuelto individual, IQF
Filete 200/500	200–500 g	6 kg	10 %	Envuelto individual, IQF
Filete 500/1000	500–1.000 g	11 kg	10 %	Envuelto individual, IQF
Colas higienizadas	100–300 g	7 kg	10 %	Envuelto individual, IQF
Porciones higienizadas	100–250 g	7 kg	10 %	Envuelto individual, IQF
Fingers higienizados	250–350 g	7 kg	10 %	Envasado individual, IQF

En todos: Gadus morhua · capturado en FAO 27 Atlántico Noreste, subzona Islandia (Va) · en su punto de sal · ingredientes: bacalao, agua y sal · –18 °C · consumo preferente 24 meses. «—»: dato no indicado en la ficha técnica. Fichas técnicas completas disponibles.



CALIDAD Y SEGURIDAD

CONTROLADO **DE PRINCIPIO A FIN**

Cada referencia tiene su ficha técnica completa, revisada por el departamento de Calidad.

MICROBIOLOGÍA

- Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g
- Salmonella: ausencia en 25 g
- E. coli < 10^2 ufc/g · S. aureus < 10^2 ufc/g
- Sin parásitos visibles ni cuerpos extraños

CONTAMINANTES

- Mercurio y plomo < 0,3 mg/kg · cadmio < 0,05 mg/kg
- Dioxinas y PCB dentro de los límites legales
- PFAS controlados según el Reglamento 1891/2025

ETIQUETADO

- Alérgenos (Reglamento 1169/2011): pescado
- Sin OGM
- Ingredientes: bacalao, agua y sal

CONSERVACIÓN

- –18 °C, sin romper la cadena de frío
- Consumo preferente: 24 meses
- Descongelar en refrigeración y cocinar; no volver a congelar

23	24	–18 °C	Rev. 06
REFERENCIAS PARA RETAIL	MESES DE CONSUMO PREFERENTE	CADENA DE FRÍO	FICHAS TÉCNICAS · NOV. 2025

BACALAOS AZKUENE, S.A.U. · GRUPO CABO NORTE
Carretera del Molino, 4 · 20305 Irún (Guipúzcoa). Especialistas en bacalao al punto de sal.

CABO NORTE SEAFOOD GROUP



HABLEMOS

LLEVEMOS EL BACALAO **A TU LINEAL**

Te presentamos la gama en persona: producto, formatos, logística y condiciones para tu enseña. Una reunión breve, con muestras si las necesitas.

01

Reunión de presentación, en tus oficinas o por videollamada.

02

Selección de referencias y formatos para tu surtido.

03

Muestras, fichas técnicas y propuesta comercial.

DAVID MARTÍNEZ SENTANA

FOOD BUSINESS DEVELOPMENT · MARSEDA

+34 609 434 926 · +34 676 459 041

david@marseda.es · www.marseda.es

CABO NORTE SEAFOOD GROUP

MARSEDA PREMIUM FOOD SOLUTIONS

MARSEDA Premium Food Solutions, representación comercial de Cabo Norte en España. Cabo Norte, grupo Vísir y Síldarvinnslan (SVN): armador y elaborador, con cuota propia. Datos técnicos tomados de las fichas técnicas del fabricante (revisión 06, noviembre de 2025). Imágenes: Cabo Norte. Disponibilidad y condiciones por confirmar.