

DIREITINHO DA NORUEGA, É O SEGREDO DA ORIGEM

Com um mar de águas frias e cristalinas, tão vasto e rico, é natural que a pesca faça parte das tradições norueguesas há milhares de anos.

Com o passar do tempo, apurou-se a mestria do mar e acumulou-se a sabedoria da pesca, que tem vindo a passar de geração em geração. Só assim é possível dar,

hoje em dia, continuidade

às técnicas ancestrais que, aliadas às novas tecnologias permitem capturar e criar as espécies de peixes mais apreciadas no mundo inteiro, mantendo a sua qualidade de excelência.

E é das águas da Noruega que nos chega o melhor Bacalhau. Espécie única que beneficia das melhores condições ao longo da costa, onde o bacalhau nasce e cresce saudável, encontrando as suas fontes de alimento preferidas, todo o ano.



Bem seco e curado, com cor palha o Bacalhau da Noruega lasca que é um mimo. Resultado de uma boa cura, só bom Bacalhau como o da Noruega lasca na perfeição depois de cozinhado. Logo após captura, o bacalhau é limpo, aberto, salgado e seco, seguindo os mais elevados padrões de qualidade, garantindo assim um bacalhau genuíno de características únicas.

Mas para preparar há que demolhar. Servindo não apenas como forma de

se retirar o excesso de sal do bacalhau, o processo de demolhar, permite que o Bacalhau da Noruega volte a ganhar volume, confeccionando-se assim um maior número de refeições, com a vantagem de se poderem aproveitar todas as partes do peixe. A demolha,



caracteriza-se por ser um processo em que o bacalhau salgado seco, retoma o nível de água que perdeu durante a secagem.



Com a demolha, as fibras musculares do bacalhau ficam mais soltas, permitindo que quando cozinhadas, se separem mais facilmente, **lascando na perfeição.**

Uma das regras para uma boa demolha, é que esta seja feita em água fria, sendo que o ideal é utilizar-se água abaixo dos 8 °C de temperatura.

Aqui fica a nossa sugestão para uma boa demolha:



Passa o Bacalhau por água corrente

e coloque num recipiente com água fria, com a pele voltada para cima, mudando a água com frequência. Está pronto a confeccionar ou poderá congelar, retirando o excesso de água com um pano. **Assim poderá preparar pratos rápidos e diferentes com Bacalhau da Noruega sempre que lhe apetecer.**

De fácil digestão, **o bom bacalhau faz bem** pois contém nutrientes essenciais para uma dieta equilibrada, como as proteínas e vitamina D, que é essencial para a absorção de cálcio e na formação de ossos fortes e saudáveis, contribuindo para a redução do risco de aparecimento de osteoporose.

Ao preferir Bacalhau da Noruega, conta não só com a garantia de qualidade do mar da Noruega, como pode ainda escolher um bacalhau bem tratado e sem manchas. Basta demolhar, guardar no congelado e poderá utilizar sempre que lhe apetecer. **Bacalhau é da Noruega.**



Procure as etiquetas dos exportadores de Bacalhau da Noruega e tenha a certeza que é genuíno. Agora o bom Bacalhau tem etiqueta.

Procure-a.



BACALHAU DA NORUEGA