

Bacallà

**Gardell**

Autèntic Bacallà d'Islàndia



Autèntic Bacallà d'Islàndia

**GadusMorhua**

# Gardell, l'exelència del bacallà

---

Des de fa més de 25 anys, a Bacallà Gardell elaborem i distribuïm el nostre producte principalment al sector de la restauració.

Desenvolupem una àmplia gamma de productes per a poder oferir a cadascun dels nostres clients el tall i la ració que necessita.

Oferim racions de lloms que van des dels 200 fins els 600 Gr. per a poder oferir en qualsevol plat de carta.

Disposem de tacs de llom de bacallà per a elaborar platets, pinxos de bacallà o mitges racions.

Per als amants del bacallà al Pil-Pil, oferim una porció específica amb alt contingut en gelatina per a desenvolupar aquesta preuada recepta de bacallà.

Els nostres esqueixats són d'alta qualitat, totalment sense espines, nervi ni greix.

Oferim un esqueixat amb una qualitat i presentació immillorables, elaborat de manera artesanal a mà polint-ho al màxim.

També perfilem tots els nostres lloms per a poder oferir un llom central, melós i sense parts dures.







# Bacallà

## de primera qualitat

---

Únicament desenvolupem tots els nostres productes amb la raça de bacallà ***Gadus Morhua*** i peix a Islàndia en els millors caladors del món i peix amb l'art de de pesca per ham.

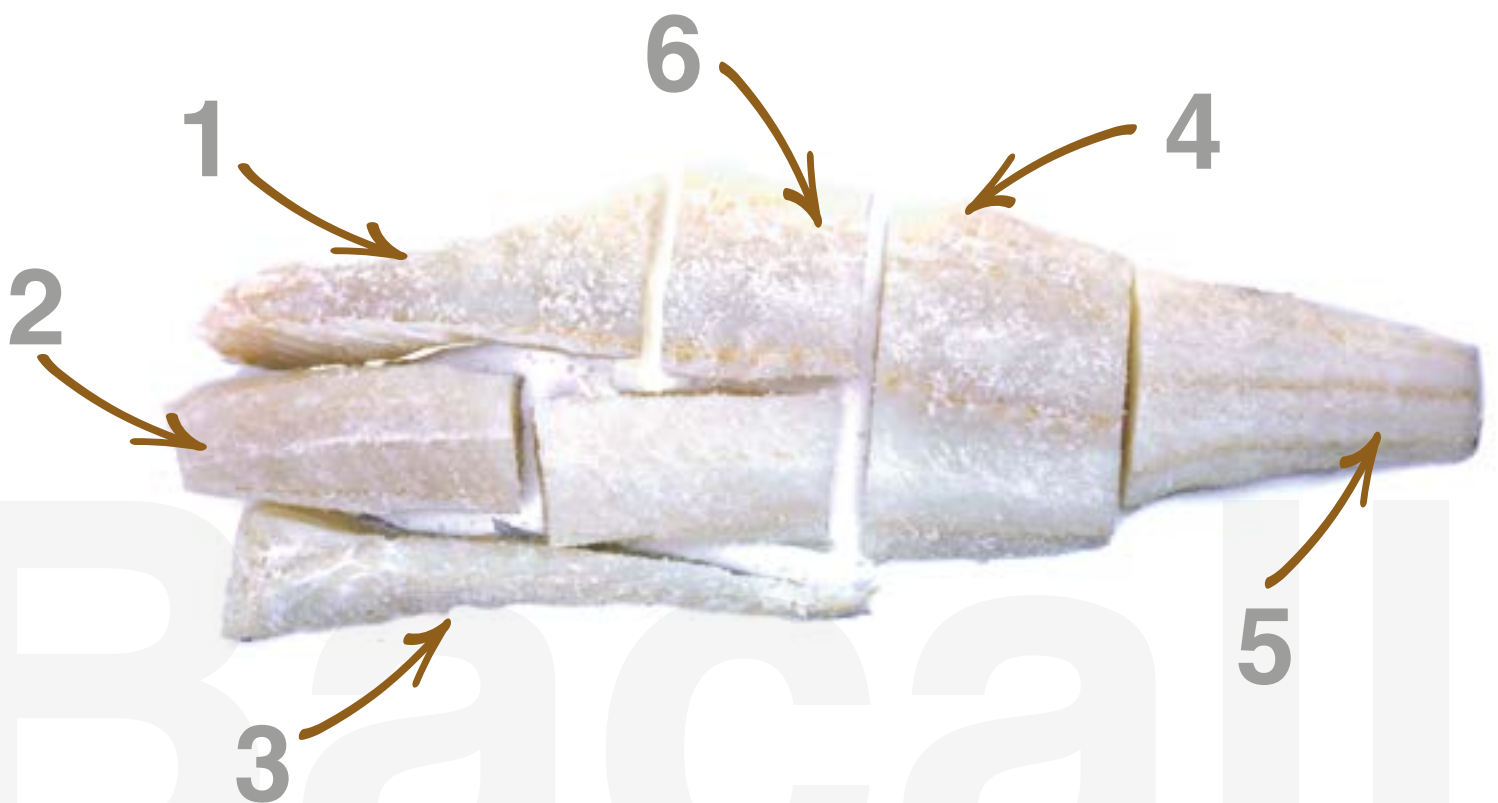
La nostra matèria primera sempre és de màxima qualitat gràcies a que treballem amb els majors i millors productors d'Islàndia, els quals tenen flota i quota de pesca pròpia i poden oferir-nos les màximes garanties de qualitat i regularitat del producte.

Realitzem un minuciós control de qualitat de pesatge de cadascuna de les nostres porcions i d'aquesta manera garantim la màxima regularitat tant en qualitat així com en la grandària i gramatge.



- 1** Ventresca
- 2** Lloms
- 3** Tira sense pell
- 4** Pil - Pil
- 5** Cues
- 6** Esqueixat extra

6







GA0031

## Bacallà salat Flaps

**200/250 Gr. LLOM / VENTRESCA**

Caixa de 5 Kg.

Flaps de bacallà salat de la part del llom / ventresca de +/- 200/250 Gr.

Alt contingut en gelatina per a elaborar un increïble bacallà al pil-pil.



GA0042

## Llomets de bacallà salat

**170/180 Gr. LLOM**

Caixa de 5 Kg.

Llomets de bacallà salat de 170/180 Gr.

salat



GA0033

## Cues de bacallà salades

**200/250 Gr. CUA**

Caixa de 5 Kg.

Cues de bacallà salades d'entre 200 / 250 Gr.  
Idònies per a plats de menú, alt contingut en gelatina.

8



GA0050

## Tacs de bacallà salat

**LLOM**

Caixa de 5 Kg.

Tacs de bacallà d'uns +/-65/75 Gr.

Tacs de la part del llom ideals per a pinxos, "montaditos"  
o mitges racions.

Bacallà





GA0044

## Llom de bacallà salat Cat

**320/350 Gr. MORRO / ALT / CURT**

Caixa de 5 Kg.

Lloms de bacallà salat de la part alta del morro de 320/350 Gr.

Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.



GA0045

## Llom de bacallà salat selecte

**450/500 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de 5 Kg.

Llom de bacallà salat de la part alta del morro de 450/500 Gr.

Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.





GA0046

## Llom de bacallà superior curt salat

**+ 500 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de 5 Kg.

Lloms de bacallà salat de la part alta del morro de + 500 Gr.

Ideal per a desenvolupar qualsevol plat de carta.



10



GA0047

## Llom de bacallà superior salat

**+/- 700 Gr. MORRO / ALT / LLARG**

Caixa de 5 Kg.

Llom de bacallà salat de la part alta del morro de +/- 700 Gr. (Llarg)

Ideal per a tallar en racions, per a desenvolupar qualsevol plat de carta.



Bacallà



GA0034

## Tires de bacallà salat sense pell

**TIRES LLARGES**

Caixa de 5 Kg.

Tires llarges de bacallà esqueixat salat sense pell.

à salat





GA0035

## Bacallà esqueixat salat especial

**TIRES PETITES**

Caixa de 5 Kg.

Tires petites de bacallà esqueixat salat especial.

# Bacallà



GA0036

## **Bacallà esqueixat salat extra**

***TROSSOS GRANS DEL LLOM I PART GRUIXUDA DE VENTRESCA***

Caixa de 5 Kg.

Trossos grans de llom i part gruixuda de la ventresca del bacallà salat extra.

à salat





Bacallà  
**Gardell**  
Autèntic Bacallà d'Islàndia



## Dessalat del Bacallà

Rebem bacallà setmanalment per a garantir que sempre treballem amb matèria primera que està en les millors condicions òptimes per a la seva elaboració.

Un dels trets diferenciadors, és que no utilitzem cap tipus de producte químic per a allargar la vida del bacallà, blanquejar o retenir líquid.

# Bacallà



El nostre procés és completament manual, així que depenent del tamany, el pes i el gruix del filet, els talls poden ser de diferents tipus.



Un cop tallem i traiem l'espina al bacallà, procedim al dessalat, introduint-lo en banyeres amb aigua freda a una temperatura entre 1 a 3 graus centígrads. Aquest procés es realitza en cambres frigorífiques, mantenint una temperatura constant.



L'esqueixat és una de les nostres especialitats, així que el mimem seleccionant les millors parts.



Tots els canvis d'aigua, es realitzen amb aquesta temperatura, no afegim cap tipus de Sulfat en el moment del dessalat.

Amb aquest procés de dessalat mantenint una temperatura constant, vam aconseguir allargar la vida a el bacallà, arribant a poder ser cuinat un cop passats entre 6 a 8 dies sense començar a fer-se malbé.

És molt important que la cadena de fred no es trenqui en cap moment.

dessalat



GA0002

## Cues de bacallà

**400/500 Gr. CUES**

Caixa de 6 Kg. 60% Glacejat  
Cues dessalades de grans dimensions, amb alt contingut en gelatina. Ideals per menú o plats més econòmics.



GA0003

## Cuetes de bacallà

**250/300 Gr. CUES**

Caixa de 6 Kg. 60% Glacejat  
Cues de bacallà d'entre 250/300 Gr. Idònies per a plats de menú, alt contingut en gelatina.

# Bacallà





# Bacallà al forn

Pre escalfeu el forn a uns 200°C, mentre, pelem i rentem les patates, que les tallareu a rodanxes una mica gruixudes.

Les col·locareu en una safata de forn que hem untat amb oli.

Peleu la ceba i talleu-la a rodanxes, i l'escamparem per sobre de les patates. Els tomàquets els tallareu per la meitat, i finalment, un nou raig d'oli d'oliva, i cap al forn, on s'hi estaran uns 45 minuts.

Posareu a escalfar una bona quantitat d'oli en una paella o fregidora, enfarinareu el bacallà, i fregiu-lo fins que agafi color. I el reserveu.

I en els últims 10 minuts, hi afegirem el bacallà a la safata, perquè s'acabi de fer tot junt.

## Ingredients

- 800 g de bacallà remullat
- 3 tomàquets tallats a rodanxes
- 2 cebes tallades a rodanxes
- 1/2 kg de patates tallades a rodanxes
- Farina
- Oli d'oliva
- Sal



GA0018

## Centres de llom

**200/250 Gr. LLOM / MIG / CURT**

Caixa de 6 Kg. 30% Glacejat

Centres de llom curt de bacallà dessalat.

Part del centre del llom del bacallà, racions de 300 Gr. a 350 Gr.

Envasat individual.



GA0019

## Centres de llom

**250/300 Gr. LLOM / MIG / CURT**

Caixa de 6 Kg. 30% Glacejat

Centres de llom curt de bacallà dessalat.

Part del centre del llom del bacallà, racions de 350 Gr. a 400 Gr.

Envasat individual.





# Bacallà

## amb samfaina

Poseu oli en una cassola i sofregiu lleugerament el bacallà, prèviament enfarinat, i reserveu-lo.

A la mateixa cassola sofregiu lleugerament el pebrot vermell i el verd. Afegiu-hi el carbassó i l'albergínia. Passeu-ho lleugerament i afegiu-hi el tomàquet i el sucre. Aneu girant i quan vegeu que comença a quedar-se sec, afegiu-hi aigua.

Deixeu-ho coure quinze minuts afegint-hi aigua si fos necessari i després, poseu-hi el bacallà.

Deu minuts de cocció més, i a la taula.

## Ingredients

- 4 trossos de morro de bacallà
- 2 tomàquets madurs triturats, sense pela ni llavors
- 1 pebrot vermell, a trossos mitjans
- 1 pebrot verd, a trossos mitjans
- 1 carbassó a daus petits
- 1/2 albergínia a quadrets
- 1 culleradeta de sucre
- Oli d'oliva
- 1 got d'aigua
- Sal



GA0005

## Penques de bacallà

**VENTRESCA**

Caixa de 6 Kg. 30% Glacejat  
Penques de bacallà de la part de la ventresca.  
Ideal per a elaborar amb patates o cigrons, molt melosa.



GA0006

## Daus de bacallà

**+/- 80/100 Gr. LLOM**

Caixa de 6 Kg. 3 bosses x 2 Kg. Sense glacejat.  
Daus de bacallà de la part del llom, d'uns +/- 80/100 Gr.  
Daus de llom ideals per a pinxos, "montaditos"  
o mitges racions. **Envasat al buit.**



GA0011

## Lingot de bacallà

**+/- 200 Gr. LLOM / BAIX / CURT**

Caixa de +/- 5 Kg. 4 Bosses de 6 racions.

Sense glacejat.

Lingots de la part baixa del llom curt del bacallà de +/- 200 Gr.

**Envasat al buit.**



GA0014

## Llomet de bacallà

**+/- 250 Gr. MORRO / ALT / CURT**

Caixa de +/- 6 Kg. 4 Bosses de 6 racions.

Sense glacejat.

Llomet de bacallà de +/- 250 Gr.

Part alta del morro curt del bacallà, racions de 250 Gr.

**Envasat al buit.**







GA0025

## Llom de bacallà Cat

**+/- 350 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de +/- 7 Kg. 10 bosses x 2 llocs.

10 bosses x caixa

Morro alt i gruxut de +/- 350 Gr. per a desenvolupar qualsevol plat de carta. **Envasat al buit.**



GA0020

## Llom de bacallà Cat

**300/350 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de 6 Kg. 25% Glacejat

Morro de bacallà de 400/450 Gr.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta.



GA0007

## Llom de bacallà Cat XL

**400/450 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de 6 Kg. 25% Glacejat

Morro de bacallà de 500 a 550 Gr.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta. Ideal per porcionar en 2 unitats.



GA0021

## Llom de bacallà Cat

**350/400 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de 6 Kg. 25% Glacejat

Morro de bacallà de 400/450 Gr.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta.



GA0022

## Llom de bacallà XL

**+ 450 Gr. MORRO / ALT / MIG**

Caixa de 6 Kg. 25% Glacejat

Morro de bacallà de + 550 Gr. aprox i 16 Cm. de llarg.

Morro alt i gruxut per a desenvolupar qualsevol plat de carta. Ideal per porcionar en 2 unitats.



GA0024

## Llom superior curt

**650/700 Gr. MORRO / ALT / LLARG**

Caixa de +/- 7 Kg. 3 bosses x 4 lloms.

Sense glacejat.

Morro de bacallà de 600/700 Gr.

Ideal per a realitzar diferents talls i racions per plat de carta. **Envasat al buit.**

23



GA0026

## Supremes de bacallà

**300/350 Gr. MORRO / ALT / CURT**

Caixa de 6 Kg. 3 bosses x 6 unitats.

Sense glacejat.

Supremes de morro curt de bacallà de 300/350 Gr.

Ració de 300 Gr a 350 Gr. **Envasat al buit.**



dessalat





GA0052

## Pil - Pil

### LLOM / VENTRESCA

Caixa de +/- 6 Kg. 4 bosses x 5 unitats.

Sense glacejat.

Filet de bacallà de la part del llom / ventresca.

Alt contingut en gelatina per a elaborar un increïble bacallà al pil-pil. **Envasat al buit.**



# Bacallà al pil-pil

## Ingredients

Posa l'oli en una cassola baixa i àmplia.  
Pela els alls i daura'ls. Quan estiguin daurats,  
passa'ls a un plat i reserva'ls. Neteja la bitxo ta-  
lla'l en 4, salteja'l breument i retira'l a un plat.

En el mateix oli, posar a cuinar els trossos de  
bacallà (primer amb la pell cap amunt).  
Fregeix quatre minuts per cada costat i retira'ls a  
un plat. El sèrum que vagin deixant anar reser-  
va-la en un bol.

Passa l'oli a altre bol i espera que s'ha temperi.  
Quan estigui temperat posa una mica d'oli a la  
cassola i una mica del sèrum de el bacallà i llí-  
ga'l amb un colador movent suaument. Afegeix  
la resta de l'oli a poc a poc. Quan hakis afegit la  
meitat de l'oli incorpora la resta de l'sèrum sen-  
se deixar de moure amb el colador. Incorpora la  
resta de l'oli, segueix movent fins que quedi un  
pil-pil espès. Incorpora el bacallà i escalfa bé.

Serveix en un plat les tallades i cobreix amb la  
salsa.

Decora amb els alls i els trossos de bitxo.

4 trossos de bacallà

5 dents d'all

1 pebrot vermell, a trossos mitjans

300 ml. d'oli d'oliva verge extra

1/2 bitxo



GA0008

## Bacallà esqueixat especial IQF

**TIRES LLARGUES**

Caixa de 6 Kg. 25% Glacejat

Tires petites de bacallà esqueixat especial.



GA0016

## Bacallà esqueixat extra

**TROSSOS GRANS**

Caixa de 6 Kg. 3 bosses x 2 Kg.

Sense glacejat.

Talls de bacallà grans esqueixats sense pell.

Envasat al buit.





# Bacallà esqueixat

Posar el bacallà dessalat a sobre d'un paper absorbent per acabar d'assecar-lo bé.

Escaldar i pelar el tomàquet. Retirar les llavors i tallar-lo a daus petits.

Netejar i picar la ceba tendra.

Netejar els pebrots i tallar-los a daus petits.

Posar-ho tot en un bol, afegir les olives negres i barrejar bé.

Esqueixar el bacallà amb els dits i afegir-lo al bol. Amanir amb oli d'oliva abundant i pebre negre acabat de moldre.

Servir l'esqueixada de bacallà un pèl freda. s'afegeixen els pebrots al bol.

## Ingredients

225 Gr. de bacallà esqueixat dessalat

1 ceba tendra mitjana picada (o 2 petites)

¼ pebrot vermell a daus petits

¼ pebrot verd a daus petits

1 tomàquet d'amanir

Olives negres

Pebre negre

Oli d'oliva verge extra

dessalat



Bacallà  
**Gardell**  
Autèntic Bacallà d'Islàndia

