



BACALAO (Gadus morhua, gadus callarias)



DESCRIPCIÓN

Es de color pardo amarillento, verdoso, grisáceo o rojizo, generalmente jaspeado de pardo, sobre todo en los jóvenes. Línea lateral clara, con una inflexión.

Ventre blanco sucio y dorsales y anales redondeadas. Barbillón en el mentón.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	55%
CONTENIDO PROTEICO	19%
CONTENIDO EN GRASA	1%
CALORIAS	90 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

Es un pescado que presenta varias modalidades en el mercado:

Se comercializa entero, sin vísceras y con cabeza aunque con mucha frecuencia se muestra ya fileteado y preparado para el consumo.

El bacalao también se utiliza seco y salado, en muchas modalidades, ya sea en lomos, migas, filetones, etc. Además es un producto adecuado para ser congelado por lo que se utiliza con frecuencia en ese estado.