

Porquê bacalhau da Islândia?

Quando se fala da Islândia, fala-se naturalmente do melhor bacalhau do mundo.

Caracterizada pelos dois elementos naturais, gelo e fogo, a Islândia é conhecida pelo país dos extremos naturais, estabelecendo-se ainda por o lugar perfeito para contemplar as auroras boreais.

Quando se fala da Islândia, fala-se naturalmente do melhor bacalhau do mundo. É neste país de águas cristalinas que nasce um bacalhau de qualidade superior, sendo as mais ricas do Atlântico Norte, por força das correntes quentes e frias do oceano que convergem para criar condições de excelência para o desenvolvimento de Plâncton, criando o habitat perfeito para o bacalhau.

Os pescadores da Islândia, desde há muitos séculos, reúnem tesouros a partir destes mares, conhecem o mar como ninguém e conhecem os melhores locais para pescar. A base da qualidade

do nosso bacalhau é definida pela sabedoria de cada um, que sabem como melhor pescar, respeitando a sustentabilidade da espécie e os gostos dos consumidores.

Os sistemas de certificação de qualidade, nomeadamente o IRF (Iceland Responsible Fisheries) estabelece o elemento crucial para a qualidade e frescura do bacalhau, onde são mantidos parâmetros de qualidade desde a captura até a expedição. O IRF apresenta-se de igual forma como um sistema de controlo absoluto das capturas, destinado a proteger as espécies cujo calibre seja inferior ao permitido, é um compromisso deste país para maximizar seu principal produto e que tem causado interesse estratégico de empresas que usam bacalhau como “core-business”.