

Porquê que o bacalhau não é todo igual?

Um bacalhau de qualidade superior e com a cura adequada, após demolha, cresce 30%, fazendo com que este renda mais.

No âmbito da denominada indústria transformadora do bacalhau, Portugal é o país onde se produz o melhor bacalhau, sendo igualmente o país que mais consome bacalhau e confeciona mais pratos com este peixe. Isto é sempre diferenciador para quem produz. O bacalhau é um embaixador português de excelência e de importância inigualável, sendo atualmente muito mal aproveitado. Temos os melhores industriais do mundo a produzir bacalhau salgado seco, é notória a preferência dos compradores por produto português quando o preço é igual. O consumidor português está cada vez mais exigente, quando está disposto a pagar mais caro por um bacalhau, o critério de seleção é a qualidade, é aqui que a Lugrade se diferencia oferece um produto com uma excelente relação qualidade-preço.

Portugal vive atualmente um cenário de crise económica, tal circunstância estabelece uma ordem de preferências nos consumidores, o preço. As empresas numa perspetiva de vender, reduzem os preços a um nível pouco consensual entre os próprios industriais. Temos observado uma grande “guerra” de preços, onde quem faz mais barato é rei. No entanto o preço, no caso do bacalhau, é influenciado pelo tempo de cura, grau de secagem e qualidade da matéria-prima. É aqui que o nosso “fiel amigo” sai mal visto, ganha-se em preço, perde-se em qualidade, sendo prejudicado, o consumidor.

“Um bacalhau de qualidade superior e com a cura adequada, após demolha, cresce 30%, fazendo com que este renda mais. Neste sentido a Lugrade foca a sua produção num produto de Qualidade, com tempo de cura adequado que chega a atingir os 8 meses, com a sua captura a acontecer nos melhores meses do ano.”

Na Lugrade somos apaixonados pelo mundo do bacalhau, somos em nome da tradição, qualidade e excelência, distinguimo-nos pela experiência de atividade e pela dedicação dos nossos colaboradores na produção do mesmo.

“ (...) só falta ter um número de série em cada peixe, conhecemos cada um que está embalado, foram um a um alvo de um controlo de qualidade rigoroso, contando com o conhecimento adquirido ao longo deste 26 anos, onde aqueles que não vão ao encontro das especificidades pretendidas são alvo de rejeição.”

Na Lugrade temos plena confiança no produto que oferecemos aos nossos clientes, destacamo-nos por uma cultura própria, norteados por um Know-How transversal a toda a organização, contribuindo para o conhecimento coletivo comum, partilhando os mesmos princípios na produção do bacalhau.