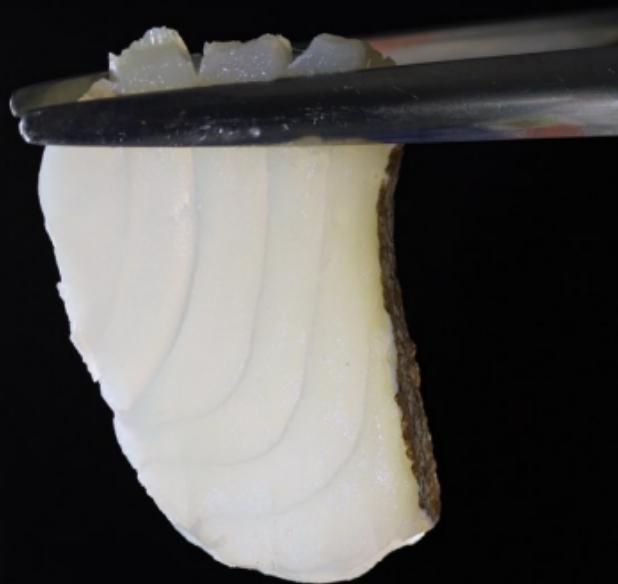


Casa Brigitte
Bacalao desalado



www.casabrigitte.com





Lomo imperial macerado

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado.

Taco de bacalao superior.



Formatos:

De 200-250 gr.



Refrigerado: 18 días

Congelado: 18 meses



Bandeja Termosellada



Envasada al vacío





Lomo gourmet macerado



Envasada al vacío



Macerado con Aove

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado.
Taco de bacalao superior.

Formatos:

De 250-280 gr.

Refrigerado: 18 días

Congelado: 18 meses





Lomo imperial macerado

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado.
Taco de bacalao superior.

Formatos:

De 200-250 gr.

Refrigerado: 18 días

Congelado: 18 meses



Bandeja Termosellada



Envasada al vacío



Macerado con Aove





Lomo central macerado

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado.
Taco de bacalao superior.

Formatos:

De 200-250 gr.



Refrigerado: 18 días

Congelado: 18 meses



Bandeja Termosellada



Envasada al vacío



Macerado con Aove





Bandeja Termosellada



Envasada al vacío



Macerado con Aove

Lomo bajo

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado.
Taco de bacalao superior.

Formatos:

De 200-250 gr.

Refrigerado: 18 días

Congelado: 18 meses





Migas de Bacalao

Ingredientes:
Bacalao Curado y desalado .



Individual
250 gr.

Formatos:
Bandejas de 1000 gr.

Código: 0280.

Caducidad: 18 días





Tacos de Bacalao aliñado

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado,
aceite de oliva y guindilla.

Formatos:

Bandejas de 1000 gr.

Código: 0280.

Caducidad: 18 días





Kokotxas de Bacalao



Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado .

Formatos:

Bandejas de 1000 gr.

Código: 0270.

Caducidad: 18 días





Brandada de bacalao

Ingredientes:

Bacalao curado y desalado,
aceite de oliva virgen extra, ajo
y guindilla.

Formatos:

Bandejas de 500 gr.

Código: 0292.

Caducidad: 18 días





Buñuelos de bacalao

Ingredientes:

Bacalao Curado y desalado,
cerveza, levadura, ajo y
perejil.

Formatos:

Bandejas de 1000 gr.

Código: 0297.

Caducidad: 18 meses.





En CASA BRIGITTE
seleccionamos los mejores
bacalao de Islandia
curandolos en sal.

Con sus pieles y espinas, las
emulsionamos con AOVE
consiguiendo esta deliciosa y
tradicional salsa.

Perfecta para complementar
nuestro sabroso bacalao.

Salsa Pil Pil



Ingredientes:

Gelatina de bacalao,
aceite de oliva, ajo.

Conservación -18°C

Formatos: 250 gr

Código: 259

Caducidad: 18 meses



Ingredientes:

Gelatina de bacalao,
aceite de oliva, ajo.

Conservación 0-4°C

Formatos: 250 gr

Código: 258

Caducidad: 60 días



Carpaccio de bacalao



Ingredientes:

Bacalao curado y desalado
Aceite de oliva y sal.

Formatos:

1000, 700, y 80gr.

Código: 147, 146, 145.

Caducidad: 18 meses



Casa Brigitte

Eusaladas



www.casabrigitte.com



Ensalada de Bogavante



Ingredientes:

Bogavante 10%, surimi, huevo y salsa coctail.

Formatos:

2 kg, 1 kg y 500 gr

Código: 310, 0311, 0501

Caducidad: 60 días





Ensalada de Centollo

Ingredientes:

Carne de centollo y buey de mar,
surimi, huevos y zanahoria.

Formatos:

2 kg, 1 kg y 500 gr

Código: 0320, 0321 y 0510.

Caducidad: 60 días





Jamón y puerro

Ingredientes:

Jamón cocido alemán, puerro fresco y fina salsa mayonesa.

Formatos:

2 kg, 1 kg y 500 gr

Código: 0340, 0341 y 0531.

Caducidad: 60 días





Ensalada de jamón Parmesano

Ingredientes:

Jamón curado, queso curado, parmesano y mayonesa.

Formatos:

2kg, 1 kg y 500 gr

Código: 350, 0351 y 0541.

Caducidad: 30 días





Muselina de jamón ibérico

Ingredientes:

Jamón curado, queso crema y mayonesa.

Formatos:

2kg, 1 kg y 500 gr

Código: 360, 0361 y 0545.

Caducidad: 60 días





Ensalada de bonito picante

Ingredientes:

Bonito del norte, chili y salsa ligera mayonesa.

Formatos:

2 kg, 1 kg y 500 gr.

Código: 0335 y 0336.

Caducidad: 60 días





Salmón ahumado



Ingredientes:

Salmón ahumado, surimi, huevo
y salsa ligera mayonesa.

Formatos:

2 kg, 1 kg y 500 gr

Código: 0378 y 0379.

Caducidad: 60 días





Ensalada de bonito

Ingredientes:

Patata, bonito del norte, huevo y salsa ligera mayonesa.

Formatos:

2 kg, 1 kg y 500 gr.

Código: 0375 y 0376.

Caducidad: 60 días





SUPREMA DE PULPO

Ingredientes:

Pulpo pasteurizado, pimientos
rojos y verdes, anchoas
mayonesa y pimentón.

Formatos:

1 kg, 500 gr y 300 gr.

Código: 0376, 0377 y 0378.

Caducidad: 60 días





Ensalada de Neptuno



Pintxo del Norte

Ingredientes:

Surimi de cangrejo, gambas, y salsa mayonesa.

Formatos:

1 kg y 500 gr

Código: 0385, 0386.

Caducidad: 60 días



Otras especialidades



Ensalada de Arenque

Ingredientes:

Arenque en vinagre,
remolacha roja,
mayonesa ligera.

Código: 0300



Ensalada Waldorf

Ingredientes:

Piña, manzana,
mandarina, apio
y salsa fina.

Código 0372



Casa Brigitte
Ahumados



www.casabrigitte.com



Salmón ahumado

Ingredientes:

Salmón noruego, sal y humo natural.

Formatos:

- Precortado
- Entero sin filetear



Códigos: 0100 y 0101

Caducidad: 60 días.



Salmón ahumado preparado



Tarrina en aceite:



Lonchas de salmón ahumado en aceite.
Bandejas 700 gr.

Código: 0103

Dados de salmón



Formatos:
Atmósfera modificada.
Bandejas de 600 gr.

Código: 0107



Lomo de salmón



Formatos:
100gr. ó 150 gr al vacío.

Código: 0102

Sobres reparados



Formatos:
100gr. ó 250 gr. al vacío.

Códigos: 0104 y 0105



Sardinas ahumadas

Ingredientes:

Sardinas costera, sal aceite de oliva y humo natural.

Formatos:

Bandejas de 700 gr.
25/26 lomos.

Código: 0113

Caducidad: 60 días.





Boquerones en vinagre



Ingredientes:

Boquerones del cantábrico, sal, vinagre y aceite de oliva.

Formatos:

Bandejas de 700 gr.

Código: 155

Caducidad: 60 días.





Banderillas



Ingredientes:

Anchoa, piparra
y aceitunas.

Formatos:

Bandejas de 700 gr.

Código: 0190

Caducidad: 60 días.



Ingredientes:

Boquerones y aceitunas.

Formatos:

Bandejas de 700 gr.

Código: 0194

Caducidad: 60 días.



Anchoa del cantábrico

Ingredientes:

Anchoa de cantábrico
y aceite de oliva.



Formatos:

Bandejas de 400 gr.
50/54 lomos.

Código: 1620

Caducidad: 60 días





Pulpo Pasteurizado

Ingredientes:

Pulpo y sal, en su jugo

Formatos:

240 gr. en bolsa
Individual.

Código: 4205

Caducidad: 18 meses.





Atún Yellowfin Saku

Ingredientes:
Atún yellowfin cortado en
bloques.

Formatos:
2 lomos de 170 gr.

Código: 4127

Caducidad: 18 meses.



Casa Brigitte
Especialidades alemanas



www.casabrigitte.com



Codillo de cerdo alemán "Eisbein"

Ingredientes:
Codillo de cerdo y sal.

Formatos:
Individuales de 800 gr.

Código: 0401

Caducidad: 11 meses.





Pechuga de pavo ahumada

Ingredientes:

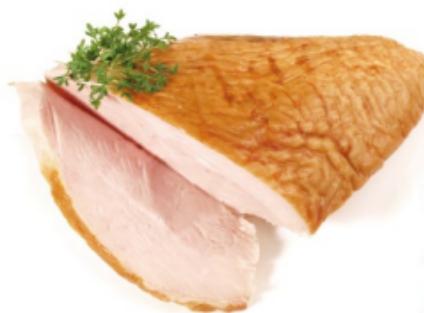
Pechuga de pavo asado sobre su hueso, sal y humo natural.

Formatos al vacío:

Peso aproximado 2,3 kg.

Código: 0413

Caducidad: 30 días.





Strudel de manzana "Apfelstrudel"

Ingredientes:

Masa Strudel rellena de
manzana y uvas pasas.

Formatos:

Cada Strudel son 6-7 raciones.

Código: 4914

Caducidad: 18 meses.



Armonía en los fogones



Distribuido por:

*Polígono Industrial de Margaia Parceta 110
01130. Margaia (Alava)
Tel. 945 462 657 | Fax. 945 462 665
E-mail. info@casabrigitte.com
www.casabrigitte.com*