

BACA*lalo*



CATÁLOGO 2025-2026

Del mar del norte a tu mesa mediterránea.



EL BACALAO QUE UNE TRADICIÓN Y FUTURO

En Bacalalo SL seleccionamos el mejor bacalao del Atlántico norte y lo transformamos en Barcelona con un cuidado único para ofrecer a la hostelería y al consumidor exigente un producto práctico, sabroso y siempre en su punto.

Nuestra misión es hacer que el bacalao sea accesible, fiable y versátil, tanto para los mejores chefs como para quienes disfrutan en casa de la cocina mediterránea.

EXCELENCIA Y SERVICIO

Con más de 30 años de trayectoria, BacaLalo ha pasado de una pequeña parada a convertirse en una de las paradas de bacalao más modernas y prestigiosas de Barcelona, en el Mercat del Ninot. Hoy cuenta con un equipo de 20 profesionales comprometidos con la excelencia y la máxima calidad en el servicio al cliente.



SOMOS ESPECIALISTAS

Bacalalo es especialista en bacalao, anchoas, salazones, conservas, ahumados y platos preparados caseros. Atiende con profesionalidad tanto a clientes particulares en el Mercat del Ninot como a bares y restaurantes, a los que reparte a diario con bicicletas y furgonetas refrigeradas, cuidando el medio ambiente. Su pasión es estar siempre al servicio del cliente.



bacalalo.com
934-536-651

LA EXCELENCIA EN NUESTRO SERVICIO

Bacalalo es una empresa de confianza para un servicio premium a hostelerías. Con más de 30 años de experiencia, nuestro equipo de profesionales está aquí para ayudarte con cualquier problema, grande o pequeño con envíos rápidos y producto de calidad. Queremos que te sientas como en familia, ofreciéndote un servicio amigable, eficiente y a precios justos porque sabemos que lo más importante, es el servicio.



**EN EL PUNTO
ÓPTIMO DE
DESALADO**



**LISTO PARA
COCINAR**



**ATENCIÓN AL
CLIENTE
INMEDIATA**

CERTIFICACIONES



Mercats
de Barcelona



ENVÍOS EN MENOS DE 24 HORAS DE LUNES A SÁBADO

**BACALAO
DESALADO**



**BACALAO
SECO**



**ANCHOA
Y
BOQUERÓN**



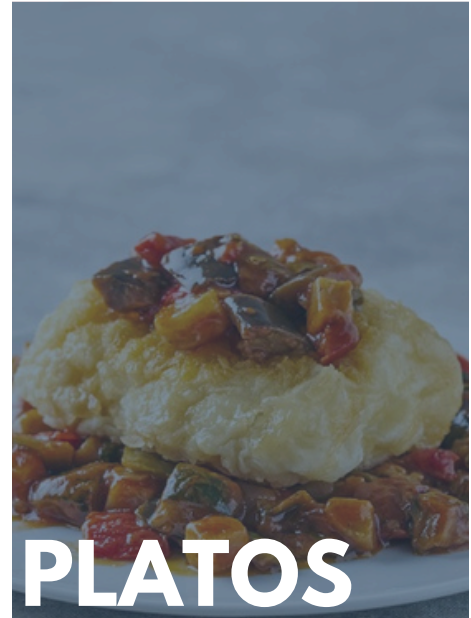
**PULPO
GALLEGO**



SALAONES



AHUMADOS



PLATOS

BACALAO DESALADO

Nuestro secreto es un desalado lento y cuidadoso, que nos permite ofrecer un bacalao grueso, meloso y con un sabor único. Es el bacalao preferido en hogares y cocinas profesionales.



BACALAO REMOJADO



Ref. BACR001: MORRO DE BACALAO EXTRA DESALADO LIMPIO

Morro extra de bacalao en su punto justo de sal (desalado), sin espinas y con una textura suave y melosa.

Ración
(500g)
21.50€

Envase
(1000g)
42.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR002: LOMITO EXTRA DESALADO EN PORCIONES

Lomones de bacalao en el punto justo de sal (desalados), sin espinas.

Ración
(500g)
17.50€

Envase
(1000g)
34.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR003: MORRO ESPECIAL RACIONADO LIMPIO

Selección de trozos de hocico de bacalao, en su punto justo de sal (desalado), sin espinas y de gran melosidad.

Ración
(500g)
19.50€

Envase
(1000g)
38.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR004: DESGAJADA EXTRA DE BACALAO DESALADO EN TIRAS

Selección de trozos de hocico de bacalao, en su punto justo de sal (desalado), sin espinas y de gran melosidad cortado en tiras.

Ración
(500g)
14.50€

Envase
(1000g)
28.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR005: DESGAJADA EXTRA DE BACALAO DESALADO

Selección de trozos de hocico de bacalao, en su punto justo de sal (desalado), sin espinas y de gran melosidad.

Ración
(500g)
13.50€

Envase
(1000g)
26.95€
Precio sin IVA

BACALAO REMOJADO



Ref. BACR006: COCOCHAS DE BACALAO DESALADAS

Es la parte inferior de la barbilla del bacalao, muy tierna. Es la mejor parte del bacalao. Ideales para realizar en el pil-pil.

Ración
(250g)
8.75€

Envase
(1000g)
34.50€
Precio sin IVA



Ref. BACR007: COLA DE BACALAO DESALADO LIMPIO

Colas de bacalao desaladas y sin espinas de la parte inferior del solomillo. Aportan grande cantidad de gelatina. Envasado al vacío.

Ración
(450g)
9.95€

Envase
(1000g)
19.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR008: MORRO DE BACALAO DESALADO PREPARADO

Morro de bacalao desalado envasado al vacío con aceite de oliva y laurel, basta con que lo calientes con agua hirviendo durante 5 minutos. Porciones. Envasado al vacío.

Ración
(250g)
9.99€

Envase
(1000g)
39.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR009: TRIPA DE BACALAO REMOJADA

Con una textura melosa y el punto de sal ideal, te los entregamos listos para cocinar.

Ración
(500g)
19.99€

Envase
(1000g)
39.95€
Precio sin IVA



Ref. BACR0010: DESGAJADA MENÚ DE BACALAO DESALADO

Trozos de bacalao para fritos y masas de buñuelos, en su punto justo de sal (desalado), sin espinas y de gran melosidad.

Ración
(500g)
10.50€

Envase
(1000g)
20.95€
Precio sin IVA

BACALAO SECO

Bacalao de Islandia conservado en sal, este proceso de curación dura un mínimo de 3 semanas y en ocasiones hasta 3 meses



BACALAO SECO

Ref. BACS020: MORRO EXTRA DE BACALAO SECO LIMPIO

Morro extra de bacalao seco sin espinas.
El hocico de bacalao es el corte por excelencia del bacalao, ya que es la más abultada.
Excelente para hacer con chanfaina, a la llauna, con espinacas...

Envase
(1000g)
47.95€
Precio sin IVA



Ref. BACS021: MORRO DE BACALAO SECO LIMPIO EN PORCIONES

Morro extra de bacalao seco en porciones sin espinas.
El hocico de bacalao es el corte por excelencia del bacalao, ya que es la más gruesa.
Excelente para hacer con chanfaina, a la llauna, con espinacas...

Envase
(1000g)
44.95€
Precio sin IVA



Ref. BACS022: LOMONES DE BACALAO SECO SIN ESPINAS EN PORCIONES

Lomones de bacalao seco sin espinas.
Envasado al vacío

Envase
(1000g)
39.95€
Precio sin IVA



Ref. BACS023: DESGAJADA EXTRA DE BACALAO SECO

Selección de trozos de hocico de bacalao seco sin espinas y sin piel.
Ideales para preparar un derrame.

Envase
(1000g)
35.95€
Precio sin IVA



BACALAO SECO



Ref. BACS024: PENCA EXTRA DE BACALAO LIMPIO EN PORCIONES

La penca es la parte de la ventresca y de la cola de bacalao. Muy apreciada por su gelatina.

Envase
(1000g)
28.95€
Precio sin IVA



REF. BACS025: COLA DE BACALAO SECO SIN ESPINAS

Colas de bacalao seco y sin espinas de la parte inferior del solomillo. Aportan gran cantidad de gelatina.

Envase
(1000g)
23.95€
Precio sin IVA



REF. BACS026: COCOCHES DE BACALAO SECO

Cocoches de bacalao seco, son la mejor parte de todo el bacalao. Ideales para realizar en el pil-pil.

Ración
(250g)
9.49€

Envase
(1000g)
37.95€
Precio sin IVA



Ref. BACS026: TRIPA DE BACALAO SECO

Tripas o Callos de bacalao seco, son muy melosas, finas e increíblemente sabrosas, casi todo es gelatina. Para prepararlas es necesario remojar, limpiar y escaldarlas.

Ración
(250g)
10.75€

Envase
(1000g)
45.95€
Precio sin IVA

SELECCIÓN GOURMET

Descubre nuestra selección gourmet: anchoas, boquerones, bonito, salmón, olivas y más. La calidad de siempre, en nuevas delicias.



ANCHOA Y AHUMADOS



REF. ANC-001: FILETES DE ANCHOA DEL CANTABRICO 00 70UD

20 filetes de anchoa del Cantábrico "00" de la mejor calidad, fileteadas a mano, una a una y conservadas en aceite de girasol para mantener el auténtico gusto.

Tarro

(70 unidades)

74.95€

Precio sin IVA



REF. ANC-002: FILETES DE ANCHOA DEL CANTABRICO 00 20UD

20 filetes de anchoa del Cantábrico "00" de la mejor calidad, fileteadas a mano, una a una y conservadas en aceite de girasol para mantener el auténtico gusto.

Tarrina

(20 unidades)

23.95€

Precio sin IVA



REF. ANC-003: TARRO DE BOQUERÓN EN VINAGRE

Los mejores boquerones del Cantábrico limpiados artesanalmente, de carne bien carnosa y blanca. Conservados en aceite de girasol, vinagre de vino blanco y sal.

Tarro

(500g)

25.95€

Precio sin IVA



REF. AHU-001: LOMOS DE SALMÓN AHUMADO

El lomo de salmón ahumado se considera la parte más noble del salmón.

Gracias al proceso de ahumado en madera, tiene esta textura, melosidad y color tan característico.

Tarro

(1000g)

59.95€

Precio sin IVA



REF. AHU-002: SALMÓN AHUMADO CORTADO A MANO

No existe más placer que el salmón ahumado recién cortado manualmente, respetando en todo momento la calidad del producto. El proceso de laminación se realiza con un cuchillo especial.

Ración
(400g)

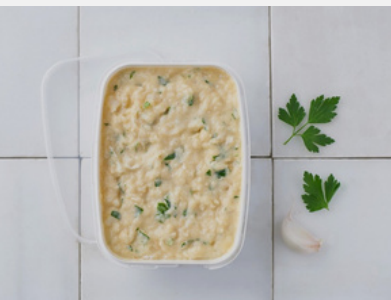
21,95€

Envase
(1000g)

54,95€

Precio sin IVA

PRODUCTOS DELEETE



Ref. DEL-001: MASA DE BUNUELOS DE BACALAO

La masa de buñuelos de bacalao es una masa casera con más del 60% de bacalao desalado. El secreto: los mejores ingredientes y añadir mucho más bacalao a la masa.

Ración
(250g)
5.95€

Envase
(1000g)
20.95€
Precio sin IVA



Ref. DEL-002: BRANDADA DE BACALAO

La brandada de bacalao es una paté de bacalao elaborado con ajo confitado y aceite de oliva virgen extra. Tiene una textura muy agradable y es ideal para untar, o para rellenar los pimientos del Piquillo, muy típico del Mediterráneo.

Ración
(250g)
9,99€

Envase
(1000g)
39.95€
Precio sin IVA



Ref. DEL-003: BACALAO AHUMADO

Nuestro bacalao ahumado es de carne blanca, suave y con un boquilla y textura bien ligera, con la sal justa.

Ración
(100g)
5.99€

Envase
(1000g)
59.95€
Precio sin IVA



Ref. DEL-004: CROQUETAS DE BACALAO DESALADO CRUDAS

Croquetas de bacalao desalado y desgajado listo para freír, super cremosas por dentro y crujientes por fuera. Tarrina 6 unidades.

BANDEJA
(2000g)
29.95€
Precio sin IVA



Ref. DEL-005: PULPO GALLEGO COCIDO GRANDE

2 patas de pulpo gallego, cocidas con sus propios zumos para obtener un sabor inigualable. Envasadas al vacío.

Ración
(400g)
21,95€

Envase
(1000g)
54,95€
Precio sin IVA

PRODUCTOS DELETE



Ref. MAR-001: VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE (270g)

Una de nuestras conservas preferidas. La ventresca de Olasagasti tiene un sabor intenso, sus lascas se despegan gracias a la maravillosa grasita de la pieza más noble del bonito y, honestamente, no les hace falta añadir nada más.

Lata
(270g)
26.95€
Precio sin IVA



Ref. MAR-002: VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE (110G)

Tan suave, sutil, delicada, es la más apreciada en conserva. Se trata de un producto artesanal, se trabaja a mano y se presenta laminada, algo muy característico de la ventresca de bonito del norte

Lata
(110g)
11.95€
Precio sin IVA



Ref. MAR-003: ATÚN CLARO DARDO EN ACEITE VETAL (1000g)

Atún claro de la marca Dardo envasado con aceite vegetal.

Lata
(1000g)
10.50€
Precio sin IVA



Ref. MAR-004: ATÚN CLARO LA PALMERA EN ACEITE DE GIRASOL

Atún claro de la marca La Palmera envasado con aceite de girasol.

Bolsa
(1000g)
29.95€
Precio sin IVA



Ref. MAR-005: GUINDILLAS ACIDAS DE PRIMERA MARCA COQUET

Guindillas ácidas de primera marca Coquet

Frasco
(1855g)
9.95€
Precio sin IVA

SUGERENCIAS Y RECETAS

RECETAS CON LOMOS DE BACALALO



**MORRO DE BACALAO CON
CHANFAINA**



**MORRO DE BACALAO AL
ROMESCO CON GUISANTES**



**MORRO DE BACALAO A LA
LATA CON ALUBIAS**



**MORRO DE BACALAO A LA
CARAMELIZADA CON ESPINACAS**



**MORRO DE BACALAO AL
ALIOLI CON ALUBIAS**



**GARBANZOS AL PIL PIL CON
MORRO DE BACALAO**

RECETAS CON VENTRESCA DE BACALALO



**BACALAO DESGAJADO CON
TOMATE RALLADO**



**ENSALADA CON DESGAJADA
DE BACALAO**



**ENSALADA MALAGUEÑA
CON BACALAO DESMIGADO**



**ENSALADA DE LENTEJAS CON
BACALAO DESMIGADO**



**PIMIENTOS DEL PIQUILLO
RELLENOS DE BRANDADA DE
BACALAO**



**BUÑUELOS DE BACALAO
FRITOS**