



Catalogo dei prodotti

Le più raffinate specialità a base di baccalà norvegese secondo
le ricette della mamma

Vi presentiamo...



Baccalà della Mamma
Eccellenti pietanze a base di baccalà norvegese

SINCE 1986



La storia del baccalà



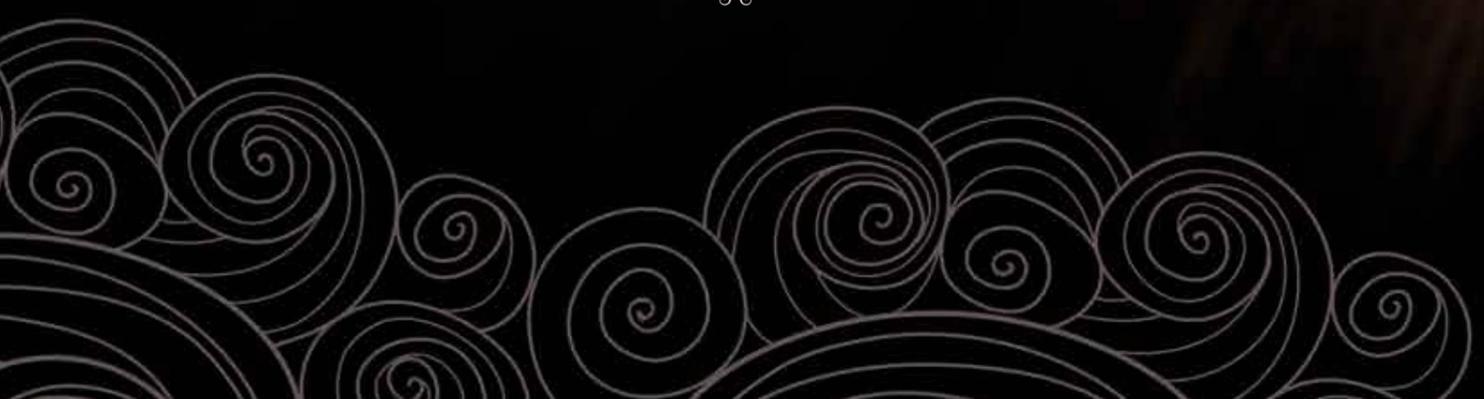
Il merito di aver introdotto il baccalà in territorio croato, e in particolare in Istria, nel Quarnero e in Dalmazia, è da attribuirsi al commerciante e nobile veneziano Piero Querini. Il 25 aprile 1431 Querini salpò dall'isola di Creta, che all'epoca si trovava sotto il dominio veneziano, proprio come il territorio croato. In qualità di capitano guidò la propria nave mercantile verso i porti di Bruges e Anversa per effettuarvi degli scambi commerciali. Una volta superata La Manica, sopraggiunse però una terribile tempesta che provocò l'affondamento della nave. Querini e i marinai sopravvissuti proseguirono il loro viaggio su alcune scialuppe

di salvataggio. Il maltempo li trasportò fino all'estremità settentrionale della Norvegia, in prossimità dell'arcipelago delle Lofoten, dove vennero accolti dai padroni di casa e fu loro offerto ciò di cui disponevano in abbondanza: il pesce STOKVIS (baccalà o GADUS MORHUA). Da buon commerciante, Piero Querini tornò in patria portando con sé grandi quantità di baccalà e inaugurò così nuove rotte mercantili. La sua iniziativa può essere considerata idealmente come l'evento con cui far coincidere l'ingresso del baccalà nella cucina mediterranea.

La vera storia dei viaggi del baccalà inizia però nel XVI

secolo, quando l'importazione di questo pesce nei paesi europei raggiunse livelli notevoli. Alla base dell'utilizzo del baccalà vi era la grande povertà che regnava allora in Europa. Se da un lato i ricchi mangiavano il pesce fresco, i poveri si dovevano accontentare di quello secco. Con il passare del tempo le cose sono cambiate e il baccalà è diventato una delizia sempre più presente anche sulle tavole dei ricchi, specialmente durante le festività o i periodi di digiuno, da gustare in centinaia di varianti.

Dalle nostre parti i piatti più noti sono il baccalà in bianco e il sugo di baccalà.



Specialità tradizionale: baccalà in bianco

Modalità di preparazione: sbattere a dovere lo stoccafisso con un martello per la carne o un pestello e lasciare in ammollo in acqua per 24 ore (se necessario cambiare l'acqua). Una volta che inizia a piegarsi, mettere a cuocere finché la carne e l'osso centrale diventano morbidi. Rimuovere dal baccalà cotto le ossa e la pelle nera. Condire la carne ripulita del baccalà con sale, pepe e aglio, dopodiché iniziare a battere con il pestello all'interno di una bacinella aggiungendo poco alla volta dell'olio vegetale o d'oliva, a seconda delle proprie preferenze. Proseguire finché non si ottiene una specie di purea, con i filamenti e i pezzettini di baccalà ben visibili.

Come servire: come pietanza a sé da spalmare sul pane (consiglio: rosolare le fette di pane su entrambi i lati in olio d'oliva). In Istria viene solitamente servito come condimento per le pasutice (pasta tagliata a cubetti), cavolo o polenta.

Sugo (brodetto) di baccalà

Modalità di preparazione: sbattere a dovere lo stoccafisso con un martello per la carne o un pestello e lasciare in ammollo in acqua per 24 ore (se necessario cambiare l'acqua). Una volta che inizia a piegarsi, mettere a cuocere finché la carne e l'osso centrale diventano morbidi. Rimuovere dal baccalà cotto le ossa e la pelle nera. Mettere da parte l'acqua usata per la cottura e usarla come fondo da aggiungere poco alla volta. Tritare la cipolla e dorarla con olio d'oliva, quindi aggiungere dell'aglio tagliato a fettine e rosolarlo per un po'. Unirvi il baccalà cotto e pulito che mescolando si sminuzza, nonché passata di pomodoro, pelati, vino, sale, pepe e del fondo a seconda delle necessità. Lasciar cuocere per un'oretta mescolando leggermente. Alla fine spolverare di prezzemolo.

Come servire: con polenta fatta in casa o patate bollite.



*Le ricette
della mamma*

*Scoprite i nostri
prodotti a base
di baccalà*





Prodotti a base di baccalà norvegese

Linea di prodotti HoReCa

I prodotti di questa linea sono destinati ai ristoranti, agli hotel, ai catering e ai negozi di specialità gastronomiche. La scadenza del baccalà di questa linea è pari a 20 giorni dalla data di produzione.

Linea di prodotti Gourmet

Questa linea di prodotti è dedicata ai veri amanti delle specialità a base di baccalà, pronti ad abbandonarsi a gusti tradizionali, ma al contempo originali.



Confezioni HoReCa

Confezioni trasparenti di tutti i nostri prodotti a base di baccalà (da 500g, 1000g e 2000g) o bianche (confezioni più grandi da 5000g e 25000g).

Baccalà in bianco

Specialità tradizionale preparata con baccalà norvegese (*Gadus morhua*), spezie, aglio, sale e pepe.

Descrizione del prodotto: color crema, con pezzettini e filamenti di baccalà ben visibili.



Baccalà
in bianco
150g



Baccalà
in bianco
90g



La linea di prodotti Gourmet ha una scadenza di 25 giorni. La linea di prodotti HoReCa ha una scadenza di 20 giorni. La linea di prodotti in Vetro ha una scadenza di 210 giorni. Confezioni HoReCa disponibili: 500g, 1000g, 2000g e 5000g.

Baccalà oliveto

Deliziosa crema spalmabile preparata con baccalà norvegese (Gadus morhua), olive verdi e olio d'oliva.

Descrizione del prodotto: color bianco e verde pallido, con olive verdi e pezzettini e filamenti di baccalà ben visibili.



Baccalà pikantino

Deliziosa crema spalmabile preparata con baccalà norvegese (Gadus morhua), peperoncino e chili.

Descrizione del prodotto: color rosso pallido, con pezzettini e filamenti di baccalà ben visibili, dal sapore leggermente piccante.



Baccalà
oliveto
.....
90g



Baccalà
oliveto
.....
150g



Baccalà
pikantino
.....
150g



Baccalà
pikantino
.....
90g



Baccalà sugo

Sugo tradizionale preparato con baccalà norvegese (*Gadus morhua*), pomodori, cipolle, vino, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Descrizione del prodotto: color rossastro, con pezzi di baccalà cotto.

Come servire: il prodotto pronto è da riscaldare e si abbina perfettamente con la polenta fatta in casa o le patate bollite.



Baccalà
sugo
.....
700g



Baccalà
sugo
.....
300g



Baccalà tartufino

Deliziosa crema spalmabile preparata con baccalà norvegese (*Gadus morhua*) e tartufi neri.

Descrizione del prodotto: color crema, con tartufi neri, pezzettini e filamenti di baccalà ben visibili.



Baccalà
tartufino
.....
150g



Baccalà
tartufino
.....
90g



La linea di prodotti HoReCa ha una scadenza di 40 giorni. La linea di prodotti in Vetro ha una scadenza di 360 giorni.
Confezioni HoReCa disponibili: 500g, 1000g, 2000g e 5000g.

La linea di prodotti Gourmet ha una scadenza di 25 giorni. La linea di prodotti HoReCa ha una scadenza di 20 giorni.
La linea di prodotti in Vetro ha una scadenza di 210 giorni. Confezioni HoReCa disponibili: 500g, 1000g, 2000g e 5000g.

Patè in bianco

CREMA DI BACCALÀ IN BIANCO

Il baccalà in bianco è una nota specialità istriana, però la crema di baccalà in bianco è qualcosa di speciale che tutti gli amanti di questo tipo di pesce sapranno apprezzare. È una delicata crema preparata dal migliore baccalà norvegese in base a ricette tradizionali per offrire un piacere indimenticabile a ogni nuovo boccone.

La crema di baccalà in bianco è disponibile in una pratica confezione di 100 g, la consistenza perfetta e i sapori irresistibili soddisferanno il palato anche dei buongustai più appassionati, inoltre offriranno nuovi modi per gustare queste prelibatezze di pesce di alta qualità.



Crema



Patè di baccalà in bianco
.....
100g

Patè di baccalà oliveto

CREMA DI BACCALÀ CON OLIVE

Poche cose possono arricchire il sapore del pesce come un paio di gocce d'olio di oliva di qualità. Per questo motivo il brand Baccalà della Mamma ha deciso di aggiungere alla crema di baccalà in bianco l'olio extra vergine di oliva d'Istria, preparato secondo la ricetta tradizionale per soddisfare tutti i gusti.

Gli irresistibili sapori delle olive verdi e la purezza dell'olio di oliva si accompagnano perfettamente con i sapori noti del baccalà norvegese e con la sua reputazione di spicco tra le specialità di pesce.



Patè di baccalà Oliveto
.....
100g



Crema

Patè di baccalà Pikantino

CREMA DI BACCALÀ
CON PEPERONCINO

La crema di baccalà Pikantino si basa sulla ricetta tradizionale del baccalà in bianco alla quale abbiamo aggiunto peperone rosso e chili per soddisfare i gusti di tutti coloro a cui piace qualcosa di piccante e speziato. Per voi, abbiamo selezionato il meglio del baccalà norvegese per presentarvi i sapori unici che non avevate l'opportunità di assaggiare quando si tratta di questo pesce.

Il colore rosso delicato vi conquisterà a prima vista mentre il sapore leggero cremoso si sposa con il palato e in bocca offre aromi delicate di peperone e piccante portando l'esperienza complessiva di questa crema ad un livello elevato.



Crema



Patè di baccalà Pikantino
.....
100g

Patè di baccalà Tartufino

CREMA DI BACCALÀ
CON TARTUFO

La crema di baccalà in bianco con tartufo è sicuramente la più grande delizia gastronomica che potete assaporare. I tartufi sono noti per il loro aroma caratteristico e per il profumo intenso che si accompagna perfettamente con le specialità di pesce, ma la crema al tartufo vi sorprenderà con le sue atipiche combinazioni di aromi.

I sapori perfetti del migliore baccalà norvegese in combinazione con gli irresistibili tartufi neri offriranno a tutti i sensi una serie di piacevoli sapori che ogni vero buongustaio saprà apprezzare.

La consistenza delicata e cremosa della crema di baccalà e tartufi neri vi conquisterà ancora prima di arrivare al palato.



Patè di baccalà Tartufino
.....
100g

Crema

Fusi tartufino

Ingredienti per 2 persone:

200g di fusi, 150g di Baccalà della mamma - Bakalar tartufino (Baccalà tartufino), 20g di tartufi neri, 2 cucchiaini di latte, sale

Modalità di preparazione:

cuocere i fusi in acqua bollente salata. Mettere il Baccalà tartufino in una padella scaldata, aggiungendo 2 cucchiaini di latte e mescolare finché non si ottiene una salsa densa. Quando i fusi sono cotti "al dente", scolarli e aggiungervi il sugo del Baccalà tartufino che si può cospargere del tartufo grattugiato a scaglie.

Mescolare il tutto e servire caldo. Quando il piatto è servito, grattugiarvi sopra finemente il resto del tartufo.

Vino consigliato: Terrano o Refosco



Polpettine di baccalà fritte (impanate)

Ingredienti per 2 persone:

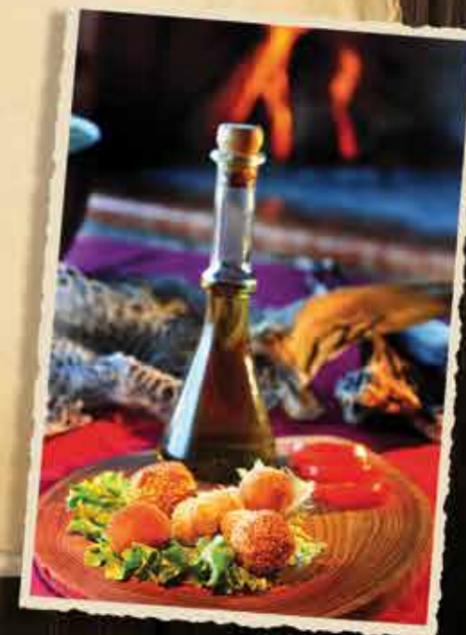
250g di Baccalà della mamma - Bakalar na bijelo (Baccalà in bianco), 1 uovo, farina, pangrattato, latte (o acqua minerale gassata), olio per frittura, sale e pepe

Modalità di preparazione:

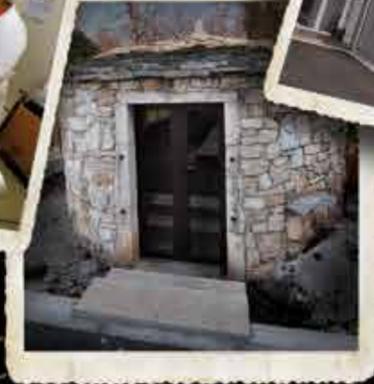
preparare l'impasto per l'impanatura con un bicchiere di latte (o di acqua), 1 uovo, 2 cucchiaini di farina, sale e pepe; amalgamare bene tutti gli ingredienti. Con un cucchiaino ricavare delle polpettine dal baccalà in bianco da immergere poi nell'impasto e friggere in abbondante olio bollente. Scolare, asciugare con carta assorbente e servire con una fetta di limone.

In alternativa all'impasto sopra descritto, è possibile seguire la procedura classica immergendo le polpettine di baccalà dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

Vino consigliato: Chardonnay



Passione per questo delizioso pesce norvegese, per la cucina casalinga delle nostre mamme e per l'Istria



Qualche informazione su di noi

La nostra avventura inizia nel 1986, anno in cui abbiamo inaugurato a Mondellebotte (Bačva), nei pressi di Visignano, la locanda a gestione familiare "Milena". La specialità che proponevamo agli ospiti era il bacalà in bianco, che fu gradito al punto tale da iniziare ad essere ordinato anche per asporto. La costante richiesta di bacalà ci ha spinto quindi a produrlo in proprio e a distribuirlo all'ingrosso. Nel 1996 abbiamo così messo in funzione il nostro primo impianto per la lavorazione del bacalà e iniziato a commercializzare il prodotto sul mercato nazionale. Il successo ottenuto ci ha portati sia ad accrescere il volume di produzione che ad ampliare l'assortimento di prodotti a base di bacalà. Nell'ottobre 2006, con l'introduzione del sistema HACCP per il controllo della qualità nel processo di produzione alimentare, abbiamo compiuto ulteriori progressi in termini di

qualità del prodotto e di soddisfazione della clientela. Cinque anni dopo abbiamo costruito un impianto moderno e conforme ai più rigidi standard europei, grazie al quale ora possiamo disporre di eccellenti prodotti a base di bacalà da esportare su nuovi mercati.

Inizialmente la nostra produzione si limitava a confezioni di bacalà in bianco alla rinfusa, ma la costante domanda e il desiderio di offrire qualcosa di nuovo al mercato ci ha stimolato ad ampliare l'assortimento dei nostri prodotti. Abbiamo quindi arricchito il classico bacalà in bianco con nuovi gusti e creato nuovi prodotti di altissima qualità: il Bakalar pikantino (Bacalà pikantino, con chili e peperoncino), il Bakalar oliveto (Bacalà oliveto, con olive e olio d'oliva) e il Bakalar tartufino (Bacalà tartufino, con tartufi neri). Il 2010 ha segnato l'arrivo

di un'ulteriore specialità: il Bakalar šugo (Sugo di bacalà).

Oggi giorno la nostra produzione si suddivide in due linee di prodotti (HoReCa e Gourmet), entrambe confezionate in atmosfera controllata.

La nostra impresa familiare è nata dalla passione per questo delizioso pesce norvegese, per la cucina casalinga delle nostre mamme e per l'Istria. Siamo fieri di tutti i risultati finora conseguiti che hanno premiato i nostri continui sforzi.

Rivolgiamo particolare attenzione al desiderio di soddisfare la clientela e alla continua ricerca di nuovi impieghi del bacalà nella gastronomia tradizionale.

Desideriamo offrire a ogni autentico buongustaio un'esperienza per il palato tradizionale, ma al contempo unica e originale.

La famiglia Stefanov



Impresa artigiana specializzata nella produzione e lavorazione
del baccalà e nella ristorazione "Milena"
Mondellebotte (Bačva) 3, 52463 Visignana, Croazia

Partita IVA: 47488331844

Conto corrente: 2380006-1110005456

T./F. +385 (0)52/449-593, +385 (0)52/449-253

C. +385 (0)91/888-0740, +385 (0)91/202-0470

E. info@bakalar-milena.hr



www.baccala-della-mamma.com

www.bakalar-milena.hr

