

# Bacalhau da Noruega

## Tradição, Qualidade e Técnica

Cristóvão Laruça





# História do Bacalhau da Noruega

- Vikings: Skrei, Tørrfisk
- País Basco
- Portugal e Brasil

# Diferenciais e Certificação

- Pesca sustentável e quotas controladas
- Certificação Norwegian Seafood Council
- Produto 100% natural: peixe + sal + tempo



# Espécies de Peixes Salgados

- Bacalhau (*Gadus Morhua*): Branco-perolado, lascas altas



- Saithe (*Pollachius Viren*): Carne escura, pele lisa



- Ling (*Molva Molva*): Cortes longos, menos lascas



- Zarbo (*Brosme Brosme*): Pequeno, fibras menores



| Espécie      | Cor da Carne     | Pele              | Lascas                  | Uso             |
|--------------|------------------|-------------------|-------------------------|-----------------|
| Gadus morhua | Branco-perolado  | Pontilhada        | Grossas, succulentas    | Pratos nobres   |
| Saithe       | Bege/acinzentada | Lisa, escura      | Finas, firmes           | Ensopados       |
| Ling         | Branco opaco     | Fina, acastanhada | Baixas, pouco definidas | Assados simples |
| Zarbo        | Clara, firme     | Escura, manchada  | Pequenas, quebradiças   | Bolinhos/patês  |

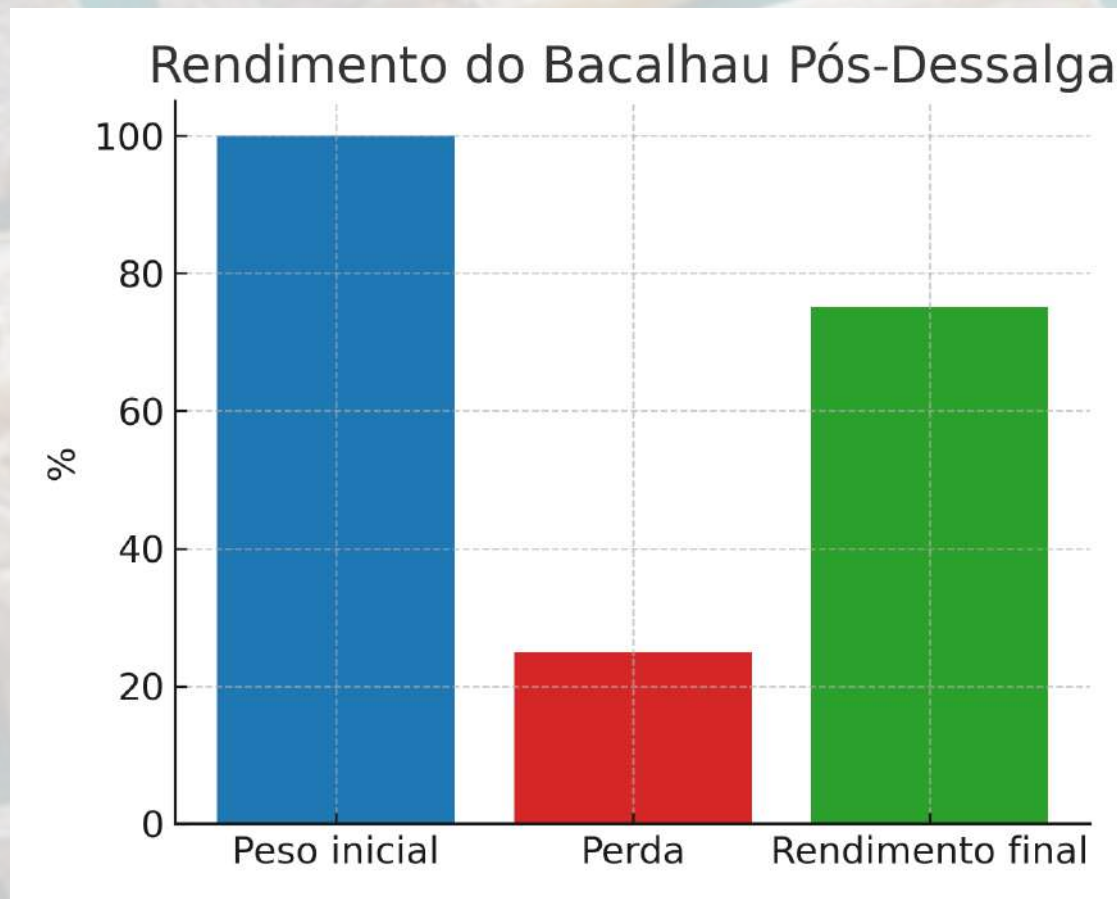
# Dessalga Correta

- Postas grossas: 48–72h
- Postas médias: 24–36h
- Lascas: 6–12h
- Sempre sob refrigeração (4–8°C)
- Trocar água a cada 6–8h



# Rendimento Pós-Dessalga

- Perda de 20–30% do peso
- Rendimento final: 70–80%
- Postas grossas = melhor rendimento



# Aproveitamento



# Técnicas de Cocção

- Confit em azeite (baixa temperatura)
- Pochê com caldo/aromas
- Assado no forno
- Salteado rápido





## Bacalhau à Brás – A tradição que atravessou o Atlântico

- Lascas de bacalhau *Gadus morhua*
- Ovos cremosos, batata palha fina
- Origem: taberneiro Brás, Lisboa séc. XIX
- Segredo: dessalga correta e ponto do ovo



## Bacalhau em Creme de Caldeirada – Tradição reinventada

- Postas de Gadus morhua em creme aveludado
- Inspirado na caldeirada portuguesa
- Técnica: extração lenta de sabores
- Finalização aveludada com azeite