



BACALAO  
**USAPAL**



Es el amor por la tradición aplicado a un método de maduración ancestral, el respeto por una materia prima seleccionada con escrúpulo y desalada con la ayuda de las más avanzadas técnicas, lo que ha permitido a Usapal elaborar un bacalao extraordinario tanto por sabor como textura.

Con la misma paciencia y la misma meticulosa selección, atenta al valor del producto y a las condiciones humanas y ambientales de su elaboración, Usapal enriquece continuamente su oferta gastronómica y amplía su red de distribución a todo el territorio español e internacional, ofreciendo a la restauración profesionalidad, honestidad y credibilidad.

El trabajo de estos años y la reciente apertura de nuevas instalaciones no hubieran sido posibles sin la ayuda leal y generosa de todas las personas que forman el equipo de Usapal; tampoco los proyectos abiertos al futuro serían posibles sin la incorporación a la empresa de la nueva generación guiada por los hijos de Mari Carmen y Martxel: Ekaitz y Enara.



## NUESTRA HISTORIA



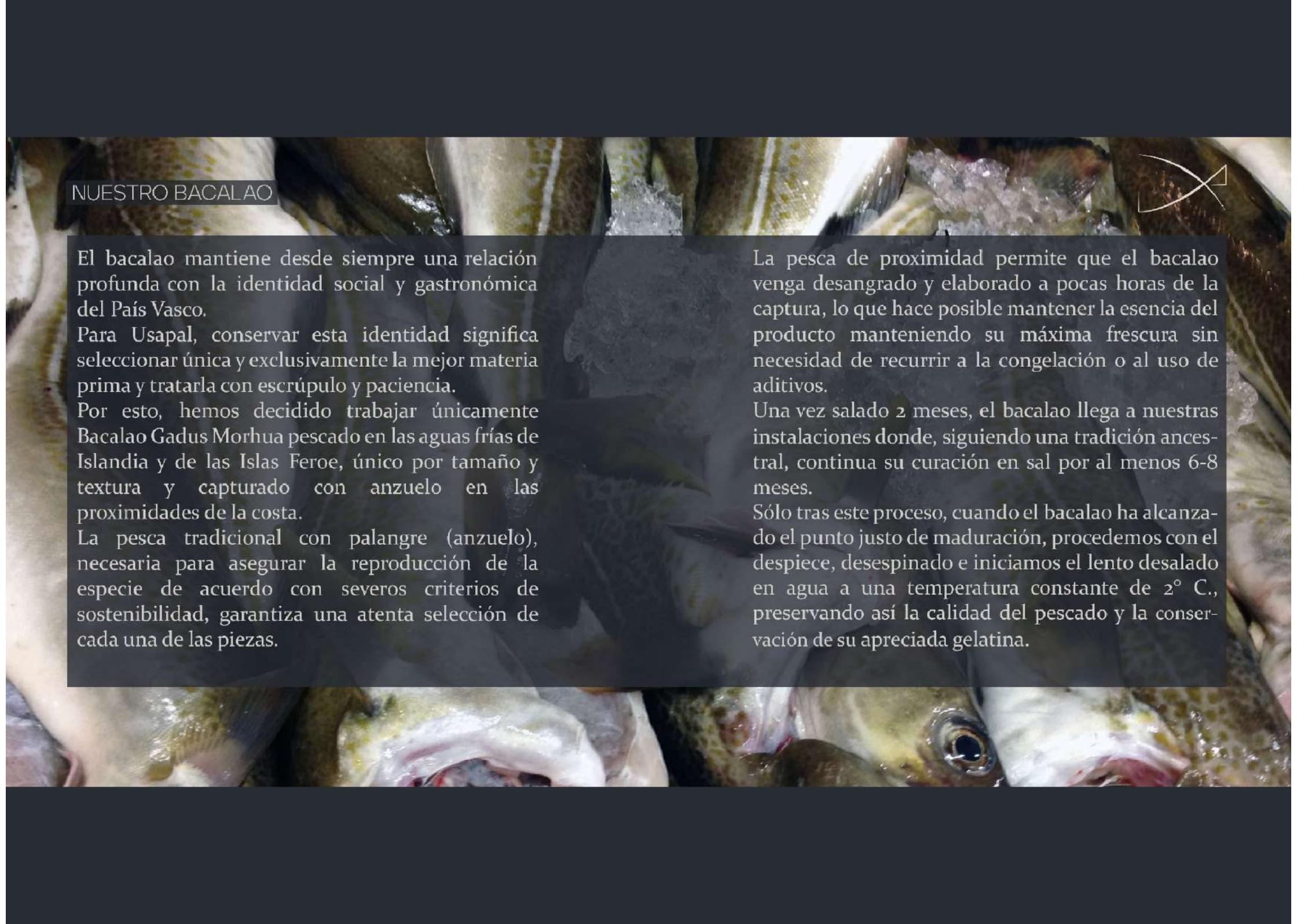
Hace ya 25 años que Usapal es una realidad reconocida en el mundo de la restauración vasca.

Pero es sólo en 2007, con la adquisición de la pequeña empresa familiar por parte de Martxel y Mari Carmen, formados en una larga experiencia en el sector gastronómico, cuando la búsqueda y la elaboración de la mejor materia prima se imponen como criterio exigente y riguroso al servicio de la alta cocina.

Una búsqueda hecha de tenacidad, de pasión y de memoria, ligada irremediabilmente a la gran tradición gastronómica vasca y a uno de sus símbolos más reconocidos: el bacalao.



NUESTRO BACALAO



## NUESTRO BACALAO

El bacalao mantiene desde siempre una relación profunda con la identidad social y gastronómica del País Vasco.

Para Usapal, conservar esta identidad significa seleccionar única y exclusivamente la mejor materia prima y tratarla con escrúpulo y paciencia.

Por esto, hemos decidido trabajar únicamente Bacalao Gadus Morhua pescado en las aguas frías de Islandia y de las Islas Feroe, único por tamaño y textura y capturado con anzuelo en las proximidades de la costa.

La pesca tradicional con palangre (anzuelo), necesaria para asegurar la reproducción de la especie de acuerdo con severos criterios de sostenibilidad, garantiza una atenta selección de cada una de las piezas.

La pesca de proximidad permite que el bacalao venga desangrado y elaborado a pocas horas de la captura, lo que hace posible mantener la esencia del producto manteniendo su máxima frescura sin necesidad de recurrir a la congelación o al uso de aditivos.

Una vez salado 2 meses, el bacalao llega a nuestras instalaciones donde, siguiendo una tradición ancestral, continua su curación en sal por al menos 6-8 meses.

Sólo tras este proceso, cuando el bacalao ha alcanzado el punto justo de maduración, procedemos con el despiece, desespinado e iniciamos el lento desalado en agua a una temperatura constante de 2° C., preservando así la calidad del pescado y la conservación de su apreciada gelatina.

## NUESTROS CORTES

---





LOMO +2000  
Ref. 02001  
1X1.2KG  
12X1 Cant.

LOMO +1500  
Ref. 02002  
1X0.8+/-KG  
12X1 Cant.



TACO +2000  
Ref. 02005  
4X0.300+/-KG  
12X4 Cant.

TACO +1500  
Ref. 02006  
4X0.250+/-KG  
12X1 Cant.



LOMO SUPREMA  
Ref. 02003  
2X0.6+/-KG  
12X1 Cant.



LOMO PINTXO  
Ref. 02004  
6X0.2+/-KG  
12X1 Cant.

## NUESTROS CORTES - TACOS

---



TACO PIL PIL  
Ref. 02007  
4X0.320+/-KG  
12X1 Cant.



TACO BAJO  
Ref. 02008  
4X0.250+/-KG  
12X1 Cant.



TACO MENU  
Ref. 02009  
5X0.200+/-KG  
12X1 Cant.



TACO PINTXO  
Ref. 02010  
10X0.100+/-KG  
12X1 Cant.



**COLAS**  
Ref. 02011  
6X0.150+/-KG  
12X1 Cant.



**MORRO**  
Ref. 02012  
40X+/-1KG  
12X1 Cant.



**CARRILLERAS**  
Ref. 02019  
50X1+/-KG  
12X1 Cant.



**RECORTES**  
Ref. 02013  
1KG+/-  
12X1 Cant.

## OTROS CORTES

---



**CALLOS**  
Ref. 02016  
1KG+/-  
12X1 Cant.



**COCOCHAS**  
Ref. 02015  
40X+/-1KG  
12X1 Cant.



**PIELES**  
Ref. 02017  
1KG+/-  
12X1 Cant.



**MIGAS**  
Ref. 02014  
1KG+/-  
12X1 Cant.



USAPAL, S.L.  
Pol. Ind. 27 de Martutene Pº Ubarburu 66-68  
20115 Astigarraga  
(Donostia San Sebastián) Guipuzcoa  
Telf: +34 943 36 68 68  
Email: [usapal@usapal.net](mailto:usapal@usapal.net)