



SEA FROM
NORWAY

Peixe salgado e seco da Noruega

Origem importada

Na Noruega faz frio.
Muito frio!

Isso pode ser
complicado para os
seres humanos, mas
para nossos peixes
é perfeito.

A origem importa.



A Noruega está localizada no extremo norte da Europa. Nosso clima frio e águas cristalinas são perfeitos para os frutos do mar. Nesse habitat puro e gelado, os peixes crescem devagar, desenvolvendo lentamente o sabor e a textura perfeitos, apreciados por chefs, especialistas e consumidores do mundo todo.



Noruega – o país da pesca

O mar tem um papel importantíssimo na vida diária dos noruegueses há milhares de anos. Os fiordes, as ilhotas e enseadas são o ambiente ideal para a pesca e a aquicultura.

Hoje a Noruega é o segundo maior exportador de peixes e mariscos do mundo. Mais de 34 milhões de refeições feitas com peixes noruegueses são servidas diariamente em mais de 140 países em todo o mundo.

Como os tesouros do mar são tão importantes para nós, a Noruega se preocupa muito com a gestão sustentável desses recursos. As autoridades, os pesquisadores e a indústria trabalham lado a lado para que a pesca e a aquicultura norueguesas sigam os códigos de sustentabilidade. Somos cientes de que, seja na terra ou no mar, toda produção de alimentos tem um impacto ambiental.



História

A Noruega tem uma longa história na pesca do Bacalhau

- Os vikings são considerados os pioneiros na descoberta do Bacalhau *Gadus morhua*
- Duro como uma tábua, era consumido aos pedaços nas longas viagens pelos oceanos
- Há mais de mil anos, a espécie era farta e, como não tinham sal, os vikings secavam o peixe ao ar livre até perder um quinto do peso
- O costume de salgar foi desenvolvido depois

Como o Bacalhau da Noruega veio parar no Brasil?



- Em 1842, o veleiro “Estrela do Norte” chega ao Brasil, iniciando a comercialização do bacalhau
- Troca – o bacalhau era enviado da Noruega em troca do café brasileiro
- Hoje, o Brasil é um dos maiores importadores de Bacalhau da Noruega do mundo

Fornecer bons frutos do mar exige responsabilidade

A gestão sustentável dos oceanos é um esforço contínuo para trabalhar de forma responsável usando os melhores dados disponíveis. Essa é a essência da indústria de frutos do mar da Noruega.

Essa administração cuidadosa, assim como um estoque natural abundante, é o que faz com que haja uma alta demanda pelos peixes e frutos do mar da Noruega.

O panorama completo

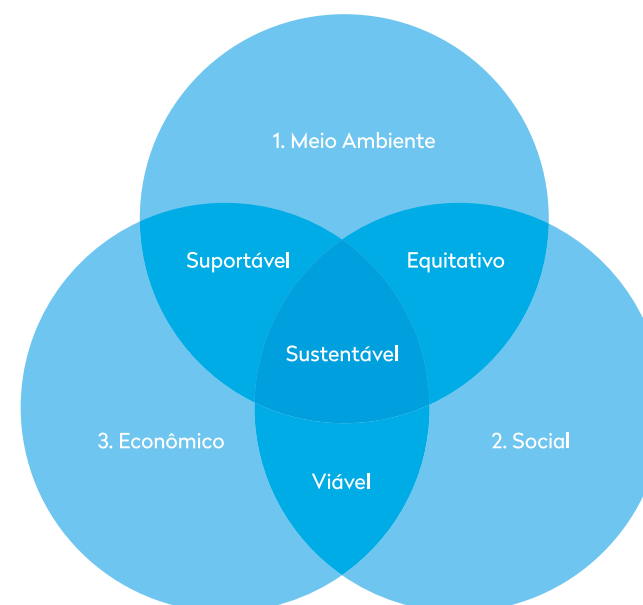
Os noruegueses conhecem o valor da pesca responsável e a importância de frutos do mar sustentáveis para o futuro abastecimento dos produtos. Isso envolve o cuidado com todos os ecossistemas da nossa extensa costa acidentada, protegendo os habitats de plantas e criaturas dentro e fora da água.

Conhecimento é a chave da gestão sustentável

Ainda há muito a ser aprendido sobre os ecossistemas submersos, e não apenas sobre os peixes. A Noruega tem orgulho de ser uma das nações líderes em ciência marinha e pesquisa oceânica.

Proteção através do controle

Com informações confiáveis, os reguladores podem desenvolver leis de pesca eficazes. Na Noruega, a saúde dos mares é protegida por lei e aplicada com rigor. Nossa lei de recursos marinhos está em vigor para garantir a gestão sustentável e economicamente sólida do estoque de peixes noruegueses, agora e no futuro.



Quanto mais se sabe, melhor

De onde provém e como chegou aqui? Essas são perguntas básicas sobre a pesca e sempre fazemos o possível para dar uma ideia completa do processo.

Os sistemas de rastreabilidade permitem que as informações sobre os peixes sejam rastreadas em toda a cadeia de alimentos. Todas as informações sobre o bacalhau da Noruega estão facilmente disponíveis, desde a área em que foi feita a pesca até os detalhes

sobre a saúde deles. Fomos um dos primeiros do mundo a introduzir esse sistema, incluindo certificados de pesca que são transmitidos às autoridades pesqueiras da Noruega.

Essa é uma parte essencial do nosso processo de gestão da pesca que consolida a confiança do consumidor no bacalhau norueguês.

Para nós, a rastreabilidade é fundamental.



O trabalho artesanal norueguês é aperfeiçoado por séculos de experiência.

Os noruegueses que trabalham no setor de frutos do mar usam conhecimento e experiência na busca por produtos da mais alta qualidade.

A combinação da tradição ancestral com frutos do mar e da filosofia inovadora nos torna os melhores no que fazemos.

Com uma tradição longa e rica de trabalho e vida perto do mar, os noruegueses atuam com paixão para entregar os melhores produtos aos apaixonados por frutos do mar.





Salgado e seco

À semelhança da maioria dos métodos de cura antigos, a produção de bacalhau seco é um processo simples. “Klippfisk” significa literalmente “peixe rocha”, um nome que deriva do processo tradicional de deixar o bacalhau secar sobre rochas planas junto à

costa. Hoje em dia é seco essencialmente no interior, utilizando técnicas modernas. O bacalhau é apreciado por chefs de todo o mundo, devido à sua versatilidade, maravilhosa textura e sabor único.

O autêntico bacalhau provém da Noruega.

O bacalhau é uma parte importante da cultura pesqueira norueguesa, que foi evoluindo e melhorando, passo a passo, durante gerações de pescadores. O bacalhau é muito apreciado por seu delicioso sabor e textura perfeita.

Como ele alcança essa qualidade inconfundível?

Tudo é uma questão de origem — e arte.

A abundância do peixe, o sol suave da primavera e o vento gelado do norte fazem com que as rochas planas da costa norueguesa seja o lugar perfeito para secar peixes. A palavra norueguesa “klippfisk” significa “peixe de rocha”, que deu origem à palavra “clipfish”, em inglês, que se refere ao bacalhau salgado. O peixe antigamente era colocado para secar sobre as rochas à beira-mar, mas hoje ele é seco em interiores, com técnicas modernas.

O autêntico Bacalhau da Noruega é o *Gadus morhua*, embora outras espécies também são usadas, como o Ling, o Saithe e o Zarbo. O processo de salga e secagem não é feito com qualquer peixe, mas com um processo de secagem e salga cuidadoso.

Você sabia que a Noruega tem o maior estoque de bacalhau do mundo? O cardume

de bacalhau norueguês é migratório e viaja distâncias enormes das águas geladas e cristalinas do mar de Barents até a costa norueguesa. E esse é um dos motivos pelos quais o bacalhau norueguês tem uma carne tão succulenta e uma textura única. Essa capacidade de soltar lascas não é só única entre as diferentes espécies de bacalhau, mas entre os peixes em geral. Outro aspecto que dá singularidade ao sabor é que o bacalhau da Noruega se alimenta de camarões, arenque, capelim e caranguejo.

Bacalhau da Noruega - um produto natural

Não se usa nenhuma substância química nem aditivos, só peixe e sal, mais nada.

Como secamos e salgamos

Passo um: Salgar Há algumas formas diferentes de salgar peixe - salga a seco, salmoura ou conserva. Na Noruega, os noruegueses preservam peixe em conserva, para que a água não saia do recipiente, sendo, pelo contrário, usada para cobrir o peixe. Nas fábricas a salga é feita em salmoura.

Dependendo da preferência do mercado, o bacalhau é normalmente salgado e maturado durante 10 a 20 dias para criar o seu sabor único. Os noruegueses geralmente usam 0,5 quilo a 1 kg de sal por quilo de peixe, e preferem usar sal marinho nas suas receitas.

Passo dois: Secar Depois de salgado, o peixe é colocado em paletes e deixado a secar no interior. Na Noruega utilizamos túneis de secagem especialmente concebidos para o efeito, nos quais as temperaturas se situam entre os 20 e os 25 °C. O tempo que o peixe demora a secar depende do tamanho e da forma como foi salgado, podendo demorar entre 2 e 7 dias. O produtor tem de observar o peixe atentamente, para se certificar de que não seque em demasiado e nem muito depressa.

Passo três: Separar O peixe está pronto quando tem um teor de água de aproximadamente 40 a 50% (dependendo do mercado). É, então, armazenado a baixa temperatura, entre 0 e 5 °C.

O bacalhau é nesta fase separado por tamanho. Os tamanhos variam do menor 31/40 (31-40 peixes por caixa de 50kg) ao maior 8/10 (8-10 peixes por caixa de 50kg).



Conservação e validade

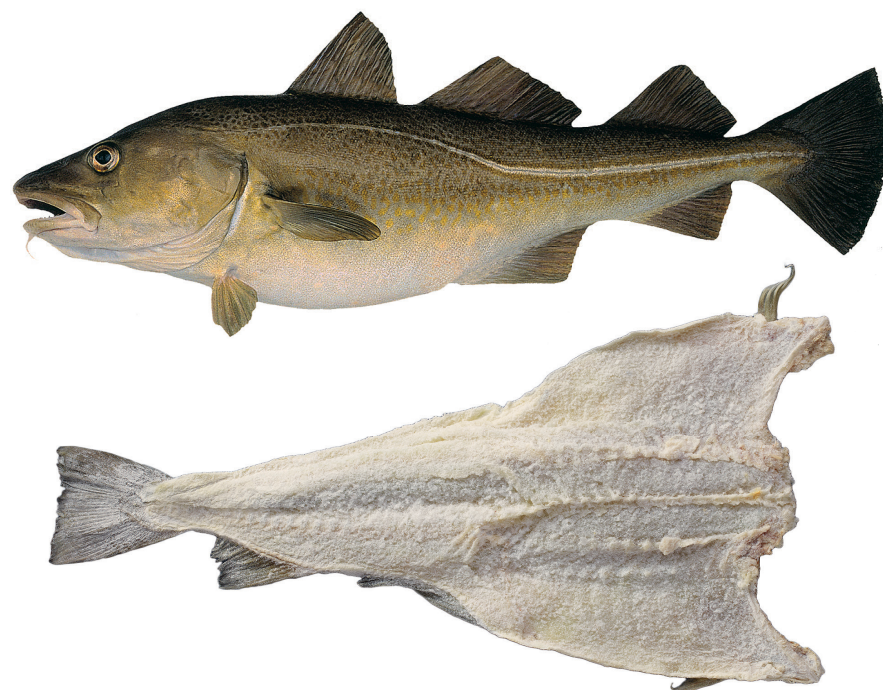
- A loja deverá enviar para o espaço de venda somente a quantidade necessária.
- O peixe salgado deve ser mantido na temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).
- O peixe salgado seco deve ser armazenado e transportado sob temperatura máxima de 7°C (sete graus Celsius).
- O peixe salgado e seco pode ser mantido em temperatura ambiente até 15 dias no ponto de venda. (temperatura máxima de 30 °C)
- Se possível, a loja deve circular o bacalhau - mover o último peixe para o topo.
- Peixe salgado: é aquele tratado pelo sal, com umidade mínima de 53% (cinquenta e três por cento) e máxima de 58% (cinquenta e oito por cento).
- Peixe salgado seco: é aquele tratado pelo sal e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, com umidade máxima de 52,9% (cinquenta e dois vírgula nove por cento).



Os peixes salgados secos da Noruega

Características

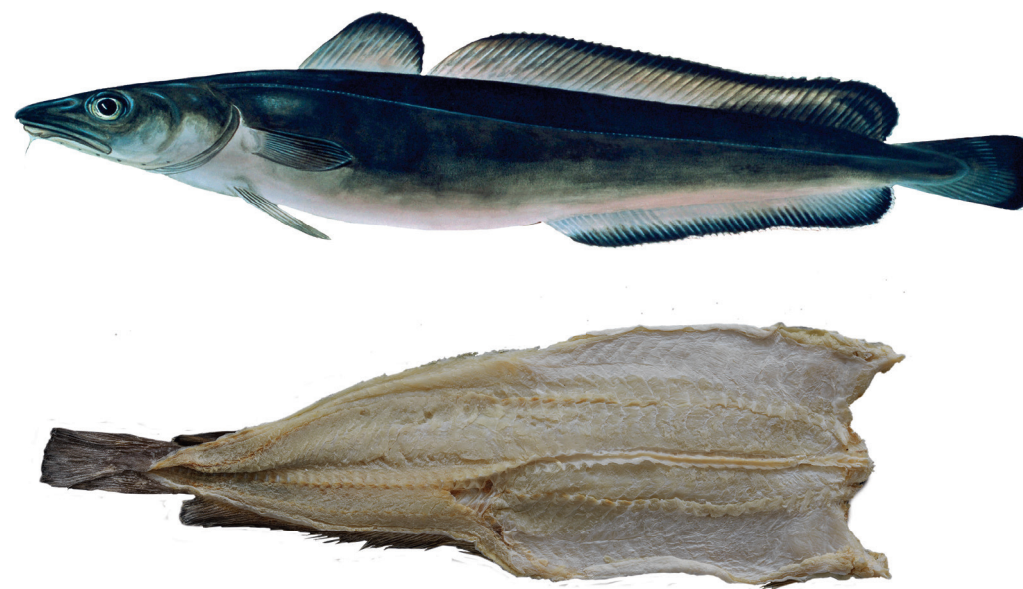




Bacalhau *Gadus morhua* (da Noruega)

O bacalhau norueguês (*Gadus morhua*) é o autêntico bacalhau usado para a salga. Mais de 90% da pesca de bacalhau norueguês provém dos cardumes do nordeste do Ártico, que crescem nas águas frias do mar de Barents. É o maior peixe entre as espécies de *Gadus* e tem uma cor clara uniforme depois de salgado.

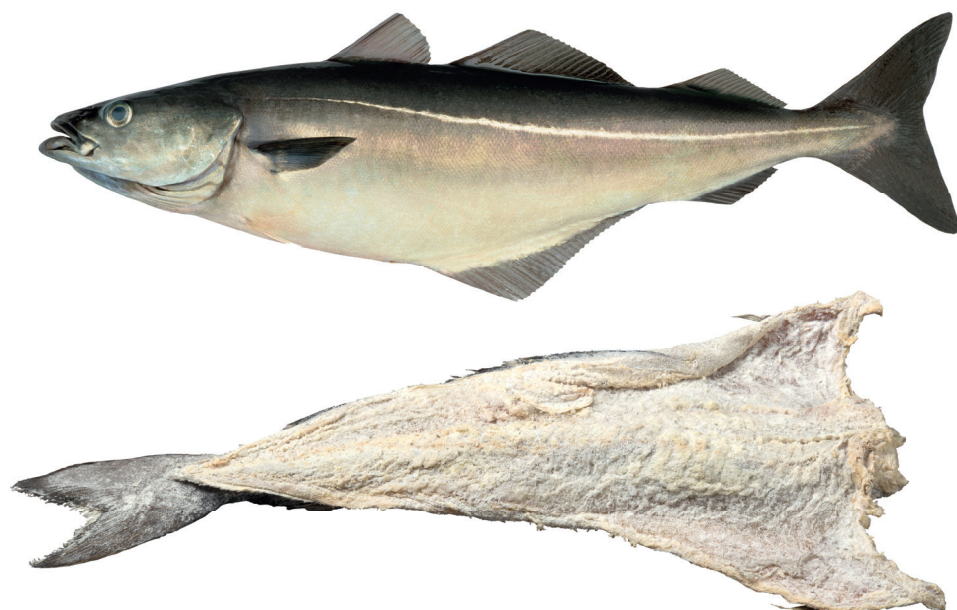
- O autêntico Bacalhau da Noruega
- Coloração palha
- Cauda em forma de triângulo, com coloração cinza e uniforme
- Postas altas e claras
- Desfaz-se em camadas tenras quando cozido
- Sabor inconfundível e sublime
- Ideal para pratos onde o bacalhau é servido em postas, lombo, pedaços



Ling salgado seco

O Ling (*Molva molva*) é um peixe mais esguio comparado aos outros tipos de bacalhau. Sua carne tem uma cor mais clara e agradável.

- É o peixe mais estreito e comprido entre os tipo Bacalhau
- Coloração da carne clara, próximo ao branco
- Cauda arredondada e pequena
- Carne firme, não desfia com facilidade
- Pode ser desfiado



Saithe salgado seco

O Saithe (*Pollachius virens*) tem uma carne mais escura, com um sabor mais forte e característico.

- Coloração da carne palha ao amarelado
- Cauda em forma de “v”
- Sabor acentuado
- Ideal para bolinhos, saladas, caldos, pirões e recheios
- Sua carne desfia com facilidade quando cozido
- Boa alternativa acessível ao legítimo

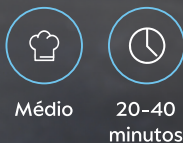


Zarbo salgado seco

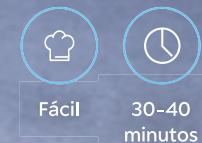
O Zarbo (*Brosme brosme*) tem um tamanho menor comparado às outras espécies e uma coloração um pouco mais escura.

- É o menor entre os peixes salgados secos
- Pele levemente acastanhada
- Coloração da carne palha
- Cauda arredondada
- Carne firme, não desmancha com facilidade
- Ideal para caldos, pirões e bolinhos
- Pode ser desfiado

Bacalhau da Noruega grelhado com legumes e batatas esmagadas



Salada com Saithe salgado seco da Noruega, castanhas e limão siciliano



Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

Bacalhau:

- 2kg de Bacalhau da Noruega Gadus morhua, após dessalgar
- 100ml de azeite extravirgem

Vinagrete:

- 2 cebolas
- 100ml de azeite extravirgem
- 4 dentes de alho
- 100ml de vinagre de vinho tinto
- 10 folhas de manjeriço
- Sal

Legumes:

- 3 pimentões vermelhos e amarelos
- 200g de cebolas
- 4 tomates
- 100g de azeitonas pretas

Batatas:

- 1kg de batatas
- 4 dentes de alho
- 100ml de azeite extravirgem
- Sal
- Pimenta-do-reino

Modo de preparo:

Bacalhau:

- Seque a pele e passe bem o bacalhau no azeite.
- Coloque o bacalhau com a pele voltada para baixo na grelha e deixe grelhar por alguns minutos antes de virar e repetir o processo no outro lado.
- Coloque os lombos em um recipiente fundo e regue com bastante azeite.
- Deixe o bacalhau ficar de molho no azeite antes de servir. Estará pronto quando as lascas e a espinha dorsal se soltarem com facilidade.

Molho Vinagrete:

- Pique a cebola e o alho e regue com sal, azeite e vinagre. Deixe de molho por pelo menos 15 minutos.
- Antes de servir, misture o manjeriço picado ao vinagrete.

Legumes:

- Grelhe bem as cebolas, os pimentões e os tomates.
- Pique grosseiramente e misture em uma salada de legumes juntamente com as azeitonas, sal, pimenta, algumas gotas de vinagre de vinho branco e azeite de oliva.

Batatas esmagadas:

- Em uma frigideira, refogue as batatas cozidas com a cebola picadinha, o alho, a pimenta-do-reino e o sal até dourar ligeiramente, e pressione as batatas para ficarem levemente esmagadas.

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 500g de filés de Saithe, Ling ou Zarbo salgado seco da Noruega, após dessalgar

- 20ml de azeite de oliva

Ingredientes para Salada:

- 50g de folhas de rúcula
- 150g de tomates-cereja
- 80g de edamame
- 50ml de azeite de oliva
- 70g de azeitonas verdes
- 40g de castanhas
- 1 limão siciliano
- Sal

Modo de preparo:

Saithe salgado seco da Noruega:

- Aqueça o forno a 150 °C.
- Corte o Saithe, após dessalgado, em pedaços de 3cm de espessura, e passe os pedaços em azeite.
- Asse os pedaços por 10-15 minutos.

Salada:

- Corte os tomates ao meio.
- Corte as pontas do edamame.
- Aqueça uma frigideira e adicione o azeite.
- Refogue levemente os tomates e o edamame. Tempere com sal.
- Lave a rúcula e espalhe-a em um prato grande.
- Doure as castanhas em fogo baixo.
- Adicione os legumes refogados.
- Adicione o Saithe já assado.
- Cubra com as azeitonas e as castanhas.
- Finalize com azeite e suco de limão.



Uma nova marca para uma nova era

Os produtos do mar serão uma parte essencial da dieta diária também para futuras gerações – em todo o mundo.

Porém, o mercado hoje em dia está cada vez mais preocupado com a procedência do alimento e com o cumprimento de critérios de sustentabilidade.

A Noruega cresceu com a atividade pesqueira, com tradições artesanais sólidas e um cuidado extremo com a natureza. Nossa forma de gerir os recursos oceânicos com sustentabilidade nos faz conhecidos em todo o mundo. A nova marca "Seafood from Norway" (produtos do mar da Noruega) se centra nessas questões, a partir de uma preocupação sincera com o meio ambiente e a sustentabilidade. Nossa marca é um símbolo da origem e da

qualidade de todos os produtos do mar da Noruega, tanto de aquicultura quanto selvagem, extraídos das nossas águas geladas e transparentes. Com essa marca, queremos guiar o consumidor a escolher o produto norueguês no ponto de venda, associando a marca com condições naturais inigualáveis nas quais nossa pesca é criada.

Porque não há dúvida:
A origem importa.



Conceito

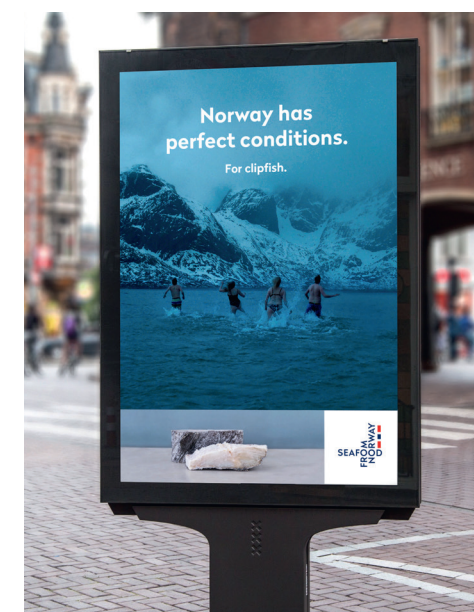
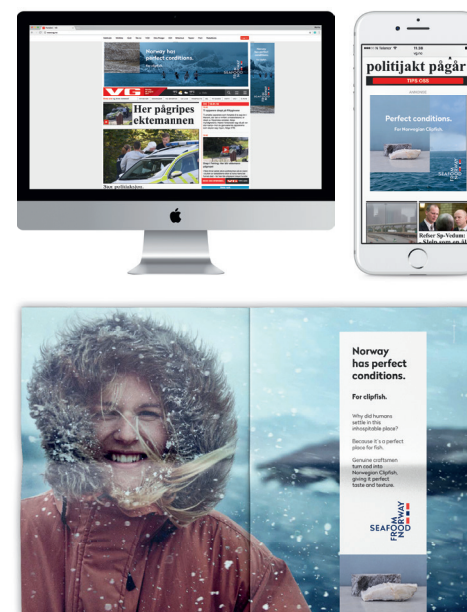
Nossa nova marca do país de origem "Seafood from Norway" identifica claramente a procedência e oferece a garantia dos melhores produtos do mar do mundo.

Junto a essa nova marca, foi desenvolvido um novo conceito de marketing. O motivo: uma marca global em um mundo digital e global merece um conceito global, que garanta uma visibilidade mais clara e sólida para todos os mercados, produtos e espécies, e para todos os canais de marketing.

No novo conceito, buscamos estabelecer uma conexão clara entre as condições naturais únicas

e a qualidade dos peixes. A Noruega é conhecida por sua natureza selvagem e clima rigoroso com ventos fortes, frio intenso e mar bravo. Muitos estrangeiros perguntam por que as pessoas escolheram se estabelecer em um lugar tão ao norte. Não é um lugar ideal para as pessoas morarem. Mas é perfeito para os peixes. E é por isso que as comunidades se estabeleceram ali.

O novo conceito estabelece uma história da marca para contar histórias únicas sobre todas as espécies diferentes. A campanha está composta de vários elementos, como publicidade impressa, digital, para outdoors, pontos de venda e diferentes vídeos para TV e Internet.



Quer usar a marca "Seafood from Norway" nos seus produtos?

Ao usar a marca Seafood from Norway nos seus produtos feitos com produtos do mar da Noruega, você poderá aproveitar as campanhas que incluem a marca. É preciso adquirir uma licença para usar o rótulo. Entre em contato com o Conselho Norueguês da Pesca para obter mais informações.

"Seafood from Norway"

é uma marca registrada do Conselho
Norueguês da Pesca:

Norwegian Seafood Council
Stortorget 1
NO-9291 Tromsø, Norway

Tel: +47 77 60 33 33
Email: mail@seafood.no

To learn more, please visit:

www.seafood.no/en
www.fromnorway.com

