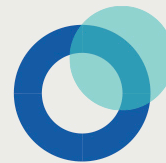


Leiðandi
vettvangur í tíu ár



Tradition and collective memory: Icelandic Cod and La Sirena

Raül Cervera Moreno



SJÁVARÚTVEGS
RÁÐSTEFNAN



Hello!

I am Raül Cervera

Category Manager in La Sirena (Barcelona)

You can find me at rcervera@lasirena.es

1 The Company

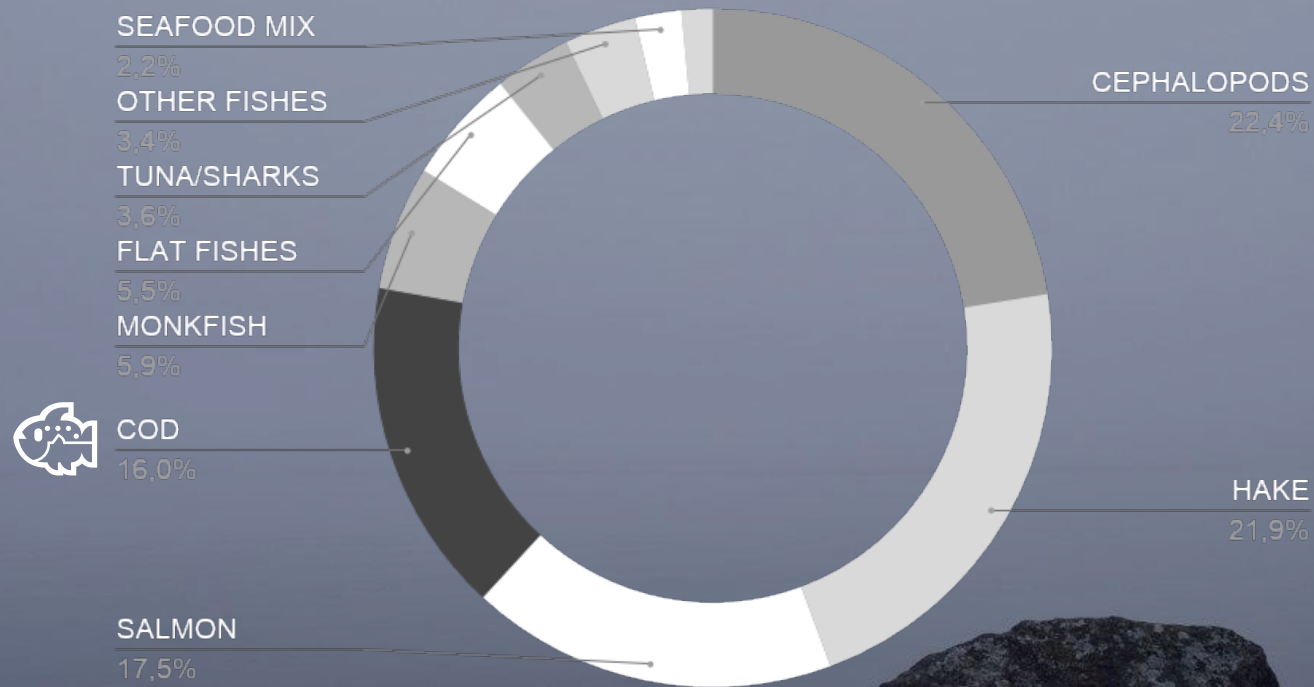
Numbers



Frozen Food Specialist

249 Shops (Catalonia and Madrid)

+160€ Millions



A large school of blue fish, possibly sardines or anchovies, swimming in deep blue water. The fish are densely packed and moving in various directions, creating a sense of dynamic movement. The lighting is soft, highlighting the silvery-blue scales of the fish against the darker background.

677.961

COD : Kgs sold in LA Sirena (TAM)



Frozen Cod Market Share - La Sirena - 25,9 %- VS Market – 74,1 %- TAM

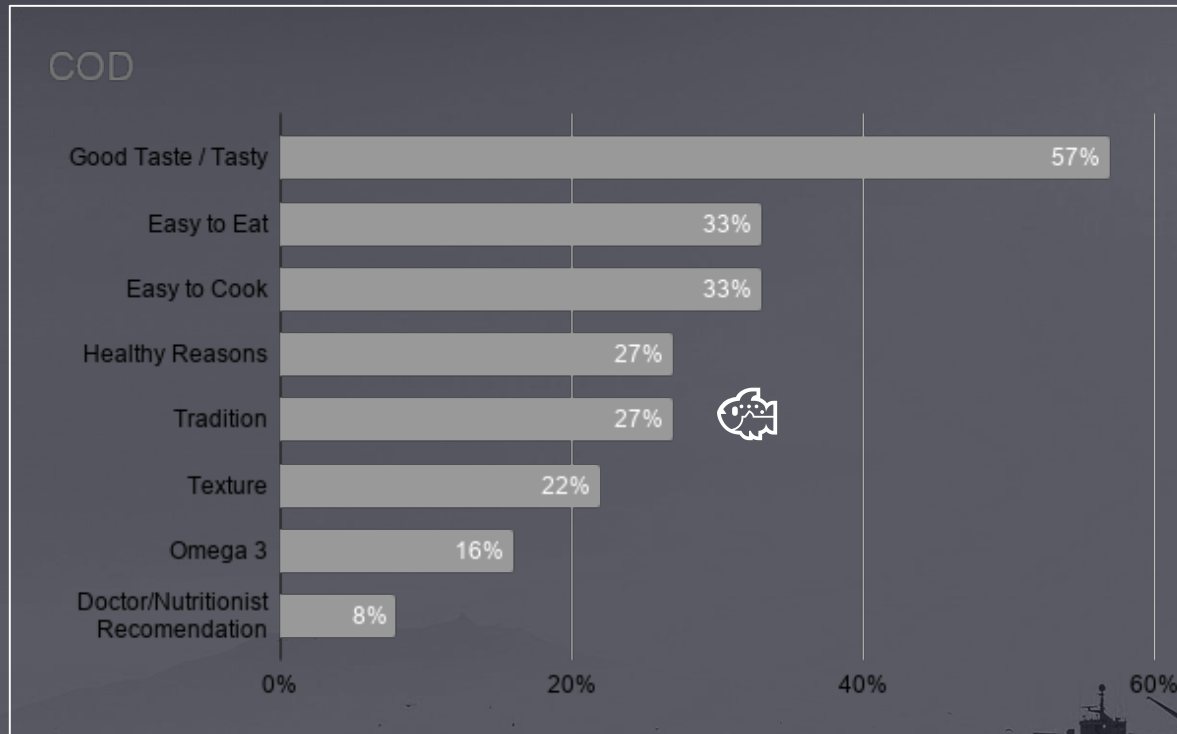
2 The Tradition

Culture

“

*The day happened to be a Friday,
and in the whole inn there was
nothing but some pieces of the fish
they call in Castile “abadejo,” in
Andalusia “bacallao”.*

Don Quixote 1605.



Consumption Habits: (1002 interviews) Main reasons for eating (Source: AECOC Shopperview - Mercabarna)

Less
16,8 %

Same
59,4 %

More
23,8 %

Consumption Habits: (1002 interviews) COD: Considering last years, now you eat...(Source: AECOC Shopperview - Mercabarna)



Traditional Salted Cod Shop (Bacallaneria) . Mercat del Ninot – BCN.



Traditional Salted Cod Shop (Bacallaneria) . Mercat del Ninot – BCN.

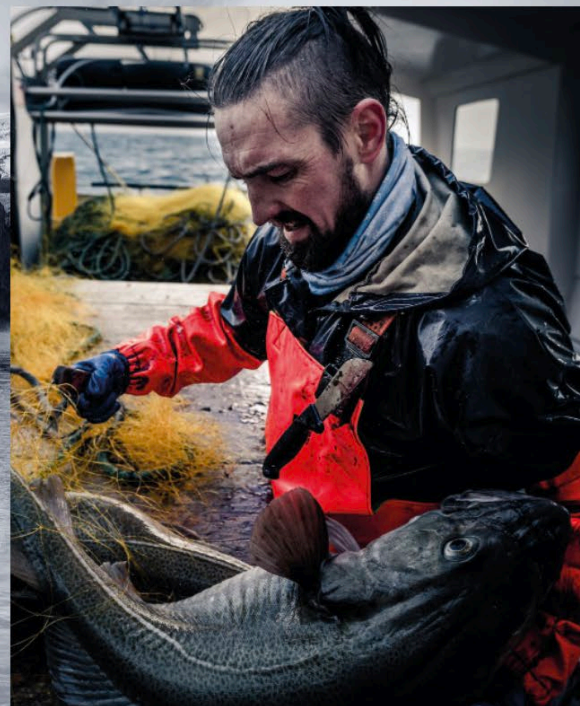
3 The Origin

Quality



Et portem **EL BACALLÀ**
D'ISLÀNDIA
preferit pels **ISLANDESOS**

Descobreix més a [\[www.laguiadelbacalao.com\]](http://www.laguiadelbacalao.com) 





Te traemos **EL AUTÉNTICO
BACALAO DE ISLANDIA**

Descubre más en
www.laguiadelbacalao.com



ISLANDIA



Gana **1 VIAJE**
a **ISLANDIA**
con bacalao de Islandia
por ser  **la Sirena
Club**

Descubre más en www.laguiadelbacalao.com

Consulta las bases en www.lasirena.es

PROYECTO Y DISEÑO
**BACALAO DE
ISLANDIA**






'ISLÀNDIA'

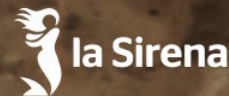
AMB ALBERT OM

De dilluns a divendres, de 19 a 20.30 h



LA RÀDIO CÀLIDA

Amb el patrocini de:



rac1.cat

La Sirena – Partner of the Radio Show: ISLANDIA.

4 The Sirena Experience

Reliability

CÓMO
te apetece

de la COCINA

cuándo
te APE-
TECE

Look and Feel

Tradition

Origin

Quality

CORTES Y RECOMENDACIONES DEL BACALAO



PENCA:

LOMO / CENTRO:

FILETE / TACOS / COLITAS:

DESMIGADO:

LOMO:



CREA DEL SACALFO
CASA DEL SACALFO

la Sirena.

**¡CASA DEL SACALFO
te regala!**

**Pollo a la Sirena
con gratinado**

-2€

9€

7.99

Restaurante Club

20€

DE REGALO

**Por la compra de
la Sirena Club**

OFERTA

D.º

8.99

Restaurante Club

Pollo a la Sirena con gratinado

Te llevamos salmón ahumado 24 horas

En Compañía de la colección del restaurante a domicilio

¡Inscríbete ahora!

0000

Special

DESALADO

BACALAO GRATINADO

en salsa de queso omelette

del primer plato de la carta

- 1 ración de 120 gramos
- 1 ración de 180 gramos
- 2 raciones de 120 gramos
- 2 raciones de 180 gramos
- 3 raciones de 120 gramos
- 3 raciones de 180 gramos
- 4 raciones de 120 gramos
- 4 raciones de 180 gramos

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

Es una receta sencilla y rápida, de elaboración sencilla, ligera, pero muy sabrosa. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

El plato de bacalao que más gusta a los clientes y a los chefs de Casa del Bacalao. El bacalao se cocina en salsa de queso omelette y se gratina con queso fundido.

Delicieux
Salé

-1€

14,99

1 ración de 120 gramos

R!

22,99

2 raciones de 120 gramos

BACALAO

DESALADO

CASA DEL BACALAO

BACALAO

El bacalao es un pescado blanco que se consume en todo el mundo. En España, el bacalao se consume principalmente en Galicia, donde se le llama "bacalao" y en el resto de España se le llama "bacalao". El bacalao es un pescado muy saludable y rico en proteínas. Se puede consumir de muchas maneras, como en este plato de bacalao desalado con guisantes y salsa.

www.casadelbacalao.com

¡Síguenos!



Especial


AL PUNTO DE SALAR


BACALAO con patatas y lentejas frito


1,40

Receta tradicional de la cocina de Galicia.

Es un plato popular gallego, ideal en cualquier día de la semana, como lunch o merienda.


1,45

BACALAO "a la florentina" con lentejas


1,45

Receta tradicional de la cocina de Galicia.

Es un plato popular gallego, ideal en cualquier día de la semana, como lunch o merienda.


1,45


1,45


1,45


1,45

SIN SALAR

Una buena manera de empezar...

1.20

1.40

www.bacalao.es

Ofertas semanales
Del 05 al 14 de abril

 <p>1- 12⁹⁹ Pan de molde con mantequilla de vaca entera 1 kg. 12⁹⁹</p>	 <p>1- 3⁹⁹ Papas fritas 1 kg. 3⁹⁹</p>	 <p>15- 3²⁹ Salmón fresco 1 kg. 3²⁹</p>
<p>Del 05 al 14 de abril</p>		
 <p>VEGEB 5⁹⁹ Espárragos frescos 1 kg. 5⁹⁹</p>	 <p>VEGEB 6⁴⁹ Pollo fresco 1 kg. 6⁴⁹</p>	 <p>VEGEB 4⁹⁹ Camarones frescos 1 kg. 4⁹⁹</p>

Gana **1 VIAJE
a ISLANDIA
con bacalao de Islandia
por ser **1**º de la Sirena
Club**









* Promoción válida del 05 al 14 de abril de 2015.
 ** Se otorga 1 viaje a Islandia por cada 100 kg. de bacalao de Islandia consumido.
 *** El premio consiste en un viaje de ida y vuelta a Islandia para 2 personas.



almó



-1€
5.99
Llomo de bacallà
al punt de sal
Pack 3 - 202 g
IVA 4.217%

**TALLS I RECOMANACIONS
DEL BACALLÀ**

MORRO:
PENCA:
LLOM / CENTRE:
FILET / TALLA / CORTES:
ESQUIXAT:
LLOM:
SALAT

Bacallà



Refrigerated display case for cod products. The case is divided into several sections, each with a price tag and a label indicating the product type and preparation.

Top section labels:

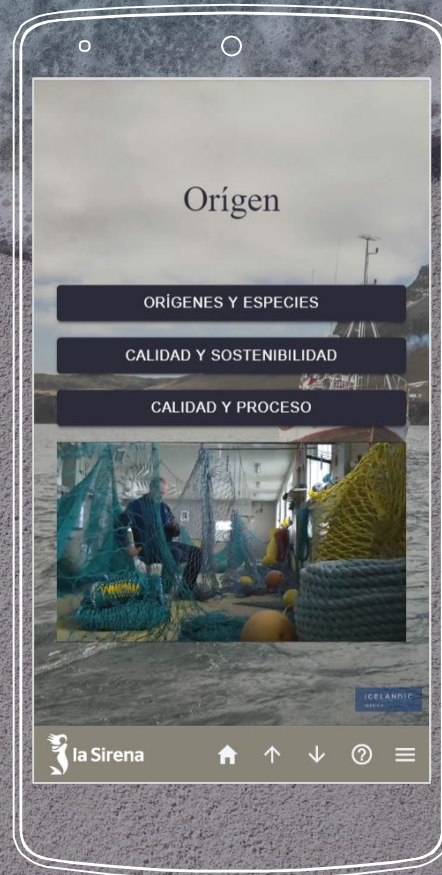
- AL PUNT DE SAL
- AL PUNT DE SAL
- AL PUNT DE SAL
- DESSALAT

Bottom section labels and prices:

- BACALAO DE ISLANDIA: 3.99
- BACALAO DE ISLANDIA: 4.99
- BACALAO al punt de sal: 4.99
- BACALAO al punt de sal: 5.99
- BACALAO al punt de sal: 9.99
- BACALAO al punt de sal: 12.99
- BACALAO al punt de sal: 16.99
- BACALAO al punt de sal: 9.99
- BACALAO al punt de sal: 12.99
- BACALAO al punt de sal: 16.99

The Cod Guide

The Origin, Quality issues, Cooking receipts....



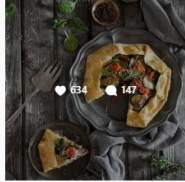


#mevoyaislandiaconlasirena

14 posts

Follow

Top Posts



La Sirena

March 9 at 2:12pm · 🌐

Ayer disfrutamos de un magnífico Show Cooking en muy buena compañía para descubrir las maneras más originales y sabrosas de cocinar Bacalao de Islandia. ¡Seguro que inspiraron más de una receta! 😊 #lasirenabacalao #especialbacalao #bacaloislandia



Like

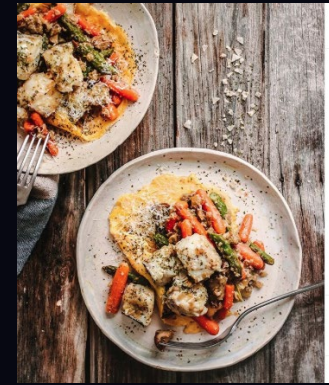
Comment

Share

Merce Tuneu Gali, Pati Rodríguez and 13 others

Top Comments

2 Shares



deliciousmartha • Follow
Siges

deliciousmartha • Crêpes de bacalao y 🌟SORTEO CERRADO🌟

Hoy vengo con un regalito para vosotros, en forma de vale de 40€ en producto ¡solo por dar like y comentar!

Estoy participando en el concurso de #mevoyaislandiaconlasirena y tú también tienes premio.

✓deja tu like en la foto

✓sigue a @lasirenas y menciona a un amigo en los comentarios

✓participa hoy durante todo el día y comparte para llegar a más gente

Y si te toca... Puedes preparar esta delicia de plato.

Necesitas:

- 2 lomos de #bacalaoislandia al punto deseado

4,497 likes
March 18

Add a comment...





Thanks!

Any questions?

You can find me at rcervera@lasirena.es