



LA BALINESA

MAESTROS EN EL ARTE DEL
AHUMADO TRADICIONAL
CON MADERAS NOBLES

EST 1988



**Masters in the art of tradicional
smoking with fine woods**



Nacimos en 1988 con la misión de elaborar salmón ahumado de la más alta calidad. Viajamos al origen, aprendimos de los mejores expertos y entendimos que, un producto como el nuestro, solo se consigue con conocimiento y dedicación.

We were born in 1988 with the mission to produce smoked salmon of the highest quality. We travelled to the source, learned from the best experts, and understood that a product like ours can only be achieved with knowledge and dedication.



SELECCIÓN EN ORIGEN

Las frías aguas del Atlántico Norte son el mejor hábitat para las especies más puras de salmón y bacalao.

SELECTION AT SOURCE

The cold waters of the North Atlantic are the best habitat for the purest species of salmon and cod.

PROCESO DE AHUMADO TRADICIONAL

El conocimiento y la dedicación son claves para conseguir el punto justo de curación y ahumado.

TRADITIONAL SMOKING PROCESS

Knowledge and dedication are key to achieving the right point of curing and smoking.

RESPETO POR LA MATERIA PRIMA

Tratamos las piezas con el máximo cuidado en todas las fases del proceso.

RESPECT FOR RAW MATERIALS

We treat the pieces with the utmost care at all stages of the process.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Cumplimos con las máximas normas de seguridad e higiene y tenemos la certificación IFS.

FOOD SAFETY

We comply with the highest safety and hygiene standards and are IFS certified.



SALMÓN AHUMADO TRADICIÓN ESCOCESA

Piezas seleccionadas y curadas solo con sal. Su mayor secreto: el tiempo, la intensidad y la cantidad de humo, con el que logramos impregnar de manera natural a cada pieza con notas que nos recuerdan a los bosques de coníferas de Escocia.

SMOKED SALMON SCOTTISH TRADITION

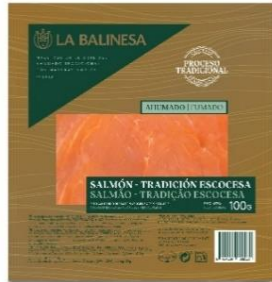
Selected pieces cured only with salt. Its greatest secret: the time, intensity and quantity of smoke, with which we manage to naturally impregnate each piece with notes reminiscent of the coniferous forests of Scotland.



LONCHAS / SLICED



LONCHAS / SLICED – VAC
Pack of 2x50g



LONCHAS / SLICED – VAC
Pack of 100g



CENTRO / CENTRE – VAC
Pack of 400g



PLANCHA PRECORTADA CON PIEL / PRE-SLICED PIECE WITH SKIN – VAC
Peso / Weight 1,1 – 1,6kg



SALMÓN AHUMADO – TRADICIÓN ESCOCESA SMOKED SALMON – SCOTTISH TRADITION

LOMOS / LOINS



LOMO / LOIN - VAC
Pack of 250g



LOMO PRECORTADO / LOIN
PRE-CUT - VAC
Pack of 250g



SOLOMILLO PRECORTADO /
SIRLOIN PRE-CUT - VAC
Pack of 150g

CORTES ESPECIALES / SPECIAL CUTS



TAQUITOS / CUBES - VAC
Pack of 75g



VENTRESCA | BELLY - VAC
Pack of 125g | 250g



PLANCHA GOURMET CON PIEL / GOURMET PIECE WITH SKIN - VAC
Peso / Weight 1,1 - 1,6kg





SALMÓN AHUMADO TRADICIÓN NORUEGA

El purismo por excelencia, siguiendo las tradiciones que pescadores y maestros en el ahumado de Noruega transmitieron de generación en generación.

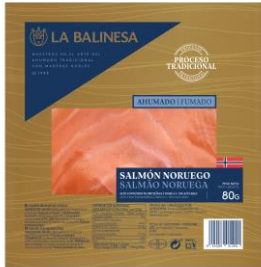
SMOKED SALMON NORWEGIAN TRADITION

Purism par excellence, following the traditions that Norwegian fishermen and master smokers have passed down from generation to generation.

SALMÓN AHUMADO – TRADICIÓN NORUEGA SMOKED SALMON – NORWEGIAN TRADITION



LONCHAS / SLICED



LONCHAS / SLICED – VAC
Pack of 80g | 100g



CENTRO / CENTRE – VAC
Pack of 400g



LONCHAS / SLICED – VAC
Pack of 2x80g | 2x100g



PLANCHA PRECORTADA SIN PIEL / PRE-SLICED
SKINLESS – VAC
Pack of 700g



PLANCHA PRECORTADA CON PIEL / PRE-SLICED
PIECE WITH SKIN – VAC
Pack of 600g | Peso / Weight 1,1 – 1,6kg



LA BALINESA



LOMOS / LOINS



LOMO / LOIN – VAC
Pack of 500g



SOLOMILLO / SIRLOIN – VAC
Pack of 100g | 150g



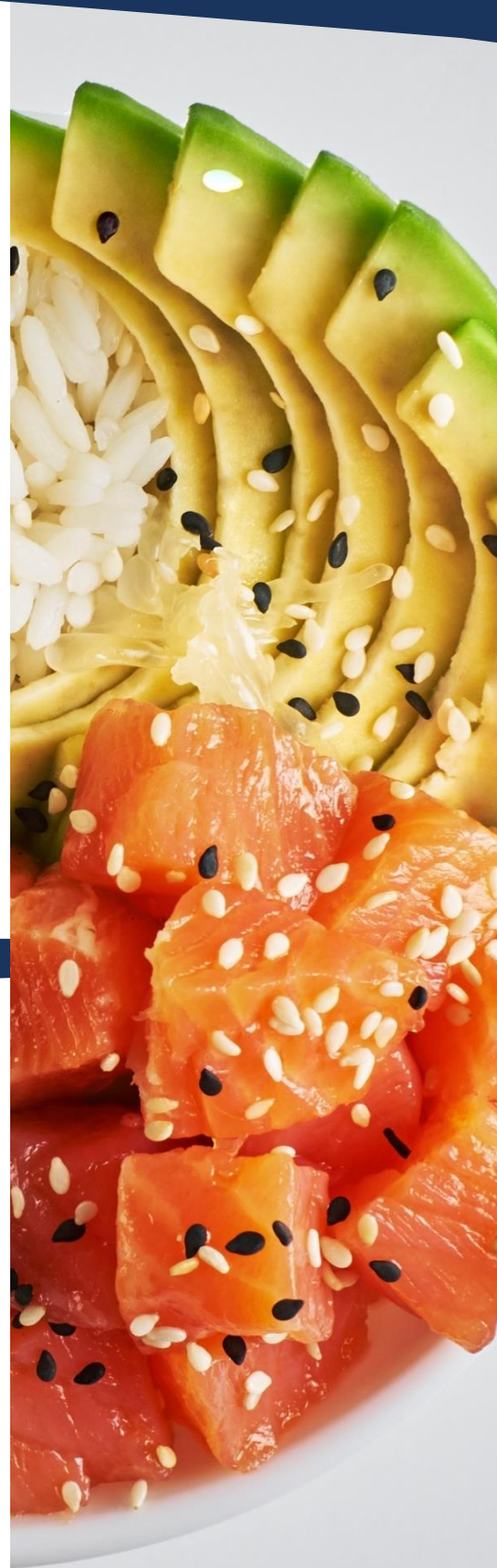
CORTES ESPECIALES / SPECIAL CUTS



TAQUITOS / CUBES – VAC
Pack of 75g | 500g

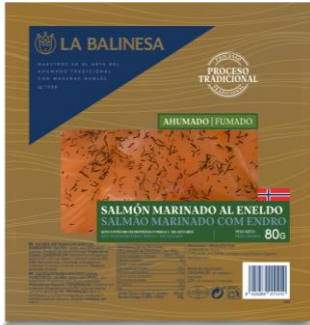


RECORTES / OFFCUTS – VAC
Pack of 1kg





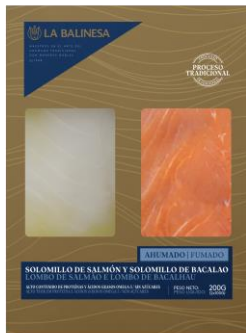
MARINADOS / MARINATED



MARINADO CON ENELDO /
MARINATED WITH DILL - VAC
Pack of 80g | 400g



CORTES ESPECIALES / SPECIAL CUTS



SOLOMILLO DE SALMÓN Y
DE BACALAO / SALMON AND
CODFISH LOIN - VAC
Pack of 2x100g





BACALAO AHUMADO

Utilizar la especie más pura y el origen más apreciado, ese es el secreto de nuestro bacalao ahumado. El resto: aplicar nuestro conocimiento como maestros en el arte del ahumado tradicional.

SMOKED CODFISH

Using the purest species and the most appreciated origin, that is the secret of our smoked cod. The rest: applying our knowledge as masters in the art of traditional smoking.



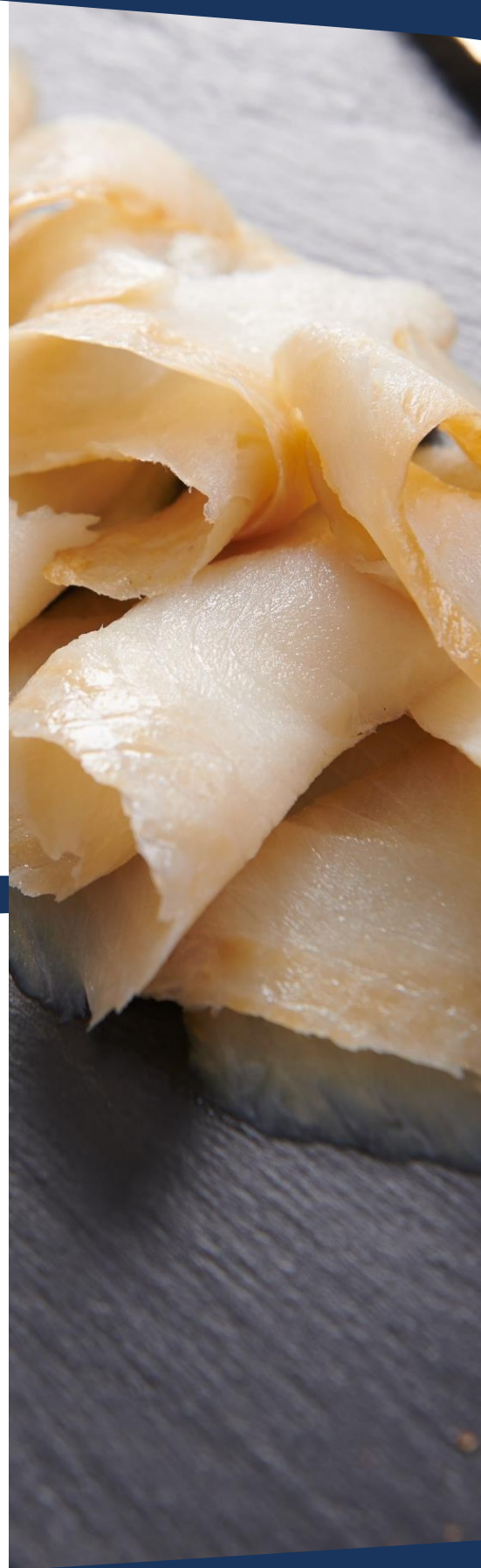
LONCHAS / SLICED



LONCHAS / SLICED - VAC
Pack of 80g



PLANCHA / PIECE - VAC
Pack of 400g



CARPACCIO



CARPACCIO DE BACALAO
CON ACEITE DE OLIVA /
CODFISH CARPACCIO IN
OLIVE OIL - VAC
Pack of 110g | 150g | 450g





RESPONSABILIDAD/RESPONSABILITY:



labalinesa.com