



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND



Matur og miðlar

Ímynd íslenskra matvæla á netinu

Fundur 23. maí 2017 á Icelandair hótel Reykjavík Natura

Dagskrá

- **Samfélagsmiðlar, áhrifavaldar og efnismarkaðssetning – greining á ásýnd íslenskra matvæla á netinu**
 - Ben Hollom, framkvæmdastjóri, M2Bespoke
- **Hvernig aukum við sýnileika saman? Dæmisaga frá Inspired by Iceland**
 - Daði Guðjónsson, verkefnastjóri Ferðapjónustu og skapandi greina, Íslandsstofu
- **Þrjár dæmisögur af íslenskum afurðum á samfélagsmiðlum**
 - Guðný Steinsdóttir markaðsstjóri MS – íslenska skyrið
 - Viggó Örn Jónsson Creative Director hjá Jónsson & Le'Macks – Icelandic Lamb
 - Guðný Káradóttir, forstöðumaður hjá Íslandsstofu – Leyndamál íslenska þorsksins

PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA



ÍSLANDSSTOFA
PROMOTE ICELAND

Leyndarmál íslenska þorsksins Markaðsverkefni í Suður Evrópu

Guðný Káradóttir, forstöðumaður
Matur og miðlar, 23. maí 2017



PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA

Markmið

- Styrkja orðspor og ímynd íslenskra saltfiskafurða sem úrvals afurða með því að vekja athygli á upprunalandinu og sérstöðu sem tengist gæðum og hreinleika,
- Treysta tengsl við lykilhagsmunaaðila, innkaupa- og dreifingaraðila með fræðslu og kynningum,
- Skapa áhuga meðal neytenda, festa í sessi núverandi og vekja áhuga nýrra neytenda.

PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE ISLANDIA

Prófaðu og deildu!



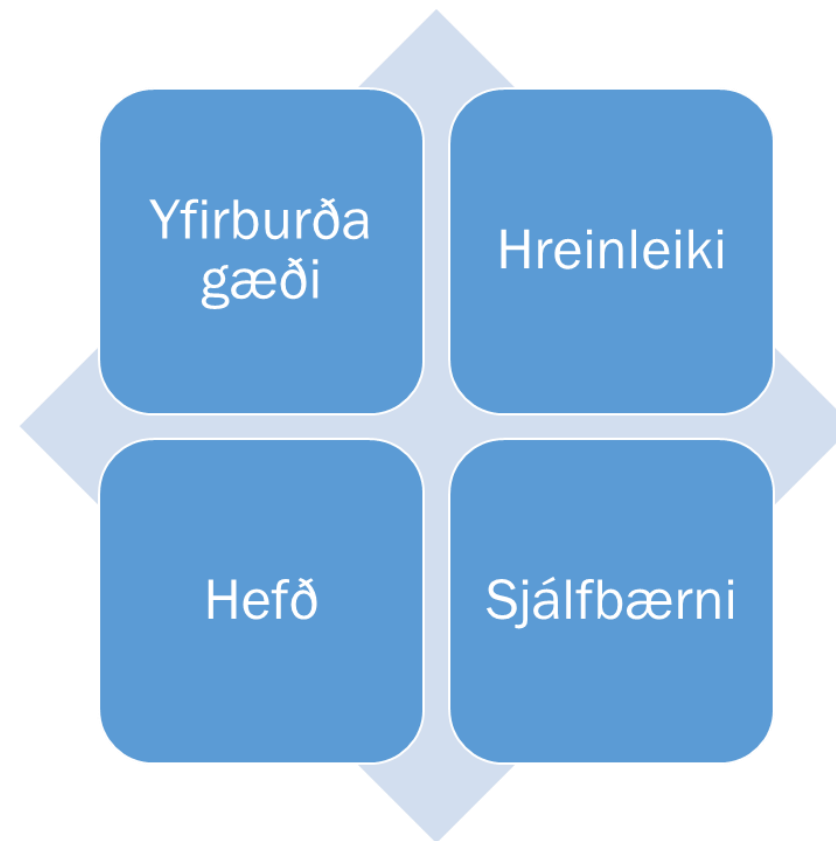
PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE ISLANDIA



[video](#)

Grunnstefið



„It takes an Icelandic Village to make quality Icelandic bacalao“

PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE ISLANDIA

- Samtals 32.485
- Portugal 13.741
- Spánn 10.330
- Ítalía 8.414



Efnisframleiðsla og miðlun

- Stefnan: Þorpið og leyndarmál íslenska þorsksins
- Sögurnar úr „þorpinu“
 - Fólkið
 - Vinnslan
 - Hlutverk fisksins í hversdagslífi fólksins
 - Hefðirnar, frá kynslóð til kynslóðar
 - Hvernig allir í þorpinu leggjast á eitt til að tryggja gæðaafurð
 - O.s.frv.



Dæmi um sögur

- *Fresh and sustainable*
- *The Village – working together as a tightly knit community*
- *Proximity to nature*
- *Innovation*
- *It's all about the taste*
- *Keeping traditions alive*
- *Fresh, pure and never frozen*
- *Community*
- *Passed on from generation to generation*
- *Healthiness*



Færslur - Spánn

Post Details Reported stats may be delayed from what appears on posts

Bacalao de Islandia added 3 new photos. Like Page

Published by Alda Ólafsson Álvarez [?] · February 1 at 8:45am · 🌐

Los islandeses somos especialistas en mantener vivas las tradiciones. Y eso requiere conocimiento, dedicación y darle importancia al arte de preparar el mejor bacalao del mundo

145,254 People Reached

919 Reactions, Comments & Shares

809 Like	748 On Post	61 On Shares
28 Love	26 On Post	2 On Shares
2 Haha	2 On Post	0 On Shares
6 Wow	5 On Post	1 On Shares
22 Comments	18 On Post	4 On Shares
52 Shares	52 On Post	0 On Shares

12,044 Post Clicks

11,669 Photo Views	2 Link Clicks	373 Other Clicks
--------------------	---------------	------------------

NEGATIVE FEEDBACK

0 Hide Post	1 Hide All Posts
0 Report as Spam	0 Unlike Page

145,254 people reached View Results

Arctic Yeti, Conchi Muraka and 779 others · 17 Comments 52 Shares

Like Comment Share

Engagement Rate	8%
Spent	100\$
Audience	Spain all

Post Details Reported stats may be delayed from what appears on posts

Bacalao de Islandia added 5 new photos. Like Page

Published by Kristinn Björnsson [?] · January 23 at 10:42pm · 🌐

Si tienes la oportunidad, ¡por favor ven a visitarnos en nuestro stand (número 12) en Madrid Fusión! Hemos tenido un gran día hoy, y tenemos varias actividades en marcha. Por ejemplo, puedes participar en nuestro sorteo para ganar un viaje a Islandia. Además, podrás degustar nuestro querido bacalao, preparado por nuestros amigos Doménico Catering (a partir de las 12:30 hasta las 15:00 aproximadamente).

74,369 People Reached

550 Reactions, Comments & Shares

500 Like	474 On Post	26 On Shares
12 Love	11 On Post	1 On Shares
11 Comments	11 On Post	0 On Shares
27 Shares	27 On Post	0 On Shares

6,748 Post Clicks

6,298 Photo Views	2 Link Clicks	448 Other Clicks
-------------------	---------------	------------------

NEGATIVE FEEDBACK

2 Hide Post	0 Hide All Posts
0 Report as Spam	0 Unlike Page

74,800 people reached View Results

485 · 10 Comments 27 Shares

Like Comment Share

Engagement Rate	10%
Spent	250\$
Audience	Madrid, Gastronomy

Færslur - Portúgal


Post Details Reported stats may be delayed from what appears on posts

Bacalhau da Islândia added 5 new photos.
 Published by Alexandra Reis [?] · January 13 at 12:14pm

A proximidade entre os locais de pesca e os portos islandeses permite que o Bacalhau da Islândia seja sempre fresco. O bacalhau pescado na Islândia nunca é congelado nos navios antes de ser curado em sal, o que significa que quem compra Bacalhau da Islândia congelado compra um produto que só é congelado uma única vez. Desta forma, são respeitadas as regras da natureza e dos consumidores ao longo de toda a cadeia, desde o momento da captura até à chegada aos mercados internacionais.

The proximity between the fishing spots and the icelandic harbours allows the icelandic cod to be always fresh. The cod fish in Iceland is never frozen in ships before being cured in salt, which means that anyone who buys frozen icelandic cod purchase a product that is only frozen only once. In this way, are complied with the rules of nature and of consumers throughout the chain, from the moment of capture until the arrival to the international markets.

🌐 Rate this translation



159,287 People Reached

1,331 Reactions, Comments & Shares

1,231 Like	1,171 On Post	60 On Shares
31 Love	27 On Post	4 On Shares
1 Haha	0 On Post	1 On Shares
2 Wow	2 On Post	0 On Shares
1 Sad	0 On Post	1 On Shares
14 Comments	13 On Post	1 On Shares
53 Shares	52 On Post	1 On Shares

9,032 Post Clicks

8,057 Photo Views	3 Link Clicks	972 Other Clicks
-------------------	---------------	------------------

NEGATIVE FEEDBACK

1 Hide Post	3 Hide All Posts
0 Report as Spam	0 Unlike Page

Engagement Rate	5%
Spent	100\$
Audience	Portugal traveler

159,287 people reached View Results

1.2K 12 Comments 52 Shares

Like Comment Share


Post Details Reported stats may be delayed from what appears on posts

Bacalhau da Islândia added 5 new photos.
 Published by Alexandra Reis [?] · February 1 at 3:48pm

A aposta da Islândia na inovação no sector pesqueiro tem como objectivo central e primordial a produção do melhor bacalhau possível. Aumentando em simultâneo a pureza, frescura e sabor deste peixe. A atenção permanente ao detalhe e à evolução tecnológica é parte essencial do segredo da grande qualidade do Bacalhau da Islândia.

The bet of Iceland in innovation in the fisheries sector has the core objective primary and the production of the best cod as possible. While increasing the purity, freshness and flavor of this fish. The constant attention to detail and technological developments is essential part of the secret of the great quality of cod of Iceland.

⚙️ Rate this translation



141,336 People Reached

2,320 Reactions, Comments & Shares

2,138 Like	2,039 On Post	99 On Shares
38 Love	37 On Post	1 On Shares
2 Haha	2 On Post	0 On Shares
9 Wow	8 On Post	1 On Shares
46 Comments	40 On Post	6 On Shares
89 Shares	89 On Post	0 On Shares

11,266 Post Clicks

10,566 Photo Views	0 Link Clicks	700 Other Clicks
--------------------	---------------	------------------

NEGATIVE FEEDBACK

6 Hide Post	4 Hide All Posts
0 Report as Spam	0 Unlike Page

Engagement Rate	7%
Spent	100\$
Audience	Portugal all

141,336 people reached View Results

2K 39 Comments 89 Shares


Like Comment Share

Færslur - Ítalía

Post Details Reported stats may be delayed from what appears on posts

Baccalà Islandese added 2 new photos.
 Published by Viola Todde [?] · January 13 ·

FRESCO E SOSTENIBILE
 Il Baccalà Islandese è sempre a base di pesce fresco: il pesce con cui lo si ottiene non è mai congelato o trattato lungo il suo processo di lavorazione, nel rispetto delle sue condizioni originali, ma anche dei consumatori finali.
 See Translation



184,283 people reached View Results

519 10 Comments 51 Shares

Like Comment Share


184,283 People Reached		
671 Reactions, Comments & Shares		
584 Like	512 On Post	72 On Shares
6 Love	4 On Post	2 On Shares
2 Haha	2 On Post	0 On Shares
1 Wow	1 On Post	0 On Shares
1 Angry	0 On Post	1 On Shares
25 Comments	17 On Post	8 On Shares
52 Shares	51 On Post	1 On Shares
19,424 Post Clicks		
18,621 Photo Views	0 Link Clicks	803 Other Clicks
NEGATIVE FEEDBACK		
0 Hide Post	0 Hide All Posts	
0 Report as Spam	0 Unlike Page	

Engagement Rate	10%
Spent	100\$
Audience	Italy gastronomy

Post Details Reported stats may be delayed from what appears on posts

Baccalà Islandese added 3 new photos to the album: **IL VILLAGGIO**.
 Published by Viola Todde [?] · December 5, 2016 ·

IL VILLAGGIO
 I villaggi di pescatori, sparsi per tutta l'Islanda, spesso devono affrontare condizioni difficili, soprattutto climatiche, e per prosperare nell'ecosistema della pesca, la cooperazione quindi è essenziale.
 The Village
 The fishing villages, scattered all over Iceland, they often face difficult conditions, especially the weather, and to thrive in the ecosystem of the fishing, the cooperation so it is essential.
 Rate this translation



86,392 people reached View Results

287 1 Comment 19 Shares







Like Comment Share

86,392 People Reached		
306 Reactions, Comments & Shares		
286 Like	286 On Post	0 On Shares
1 Love	1 On Post	0 On Shares
1 Comments	1 On Post	0 On Shares
19 Shares	19 On Post	0 On Shares
5,586 Post Clicks		
5,332 Photo Views	1 Link Clicks	253 Other Clicks
NEGATIVE FEEDBACK		
1 Hide Post	2 Hide All Posts	
0 Report as Spam	0 Unlike Page	

Engagement Rate	6%
Spent	150\$
Audience	Italy traveler

Samfélagsmiðlar – staða og aukning 1.12.16 – 1.2.17

All Channels

CHANNEL ▾	NETWORK ▾	TOTAL FANS ▾	TOTAL GROWTH ▾
 Bacalao de islandia		10.067	10,94%
 Bacalhau da islândia		13.641	18,73%
 Baccalà islandese		8.297	28,16%





“Kokkana heim”

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

PROVA E PARTILHA
BACALHAU DA
ISLÂNDIA

Liquel Nunes

Markaðsaðgerðir

- Bjóðum kokkum til Íslands
- “Show cooking” Madrid Fusion m.a.
- Samstarf við matreiðslumenn og veitingastaði
- Fræða unga matreiðslunema



PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE
ISLANDIA

“Sendiherrarnir okkar”

- Vincenzo Nocerino frá [Locanda Nonna Rosa](#), Somma Vesuviana
- Vincenzo Russo frá [Baccalaria](#), Napólí



PRUÉBALO Y COMPÁRTELO

BACALAO DE ISLANDIA



Post Details

Baccalà Islandese shared Vincenzo Russo's post.
Published by Gudny Karadottir [?]. · February 7 at 3:27pm



Vincenzo Russo with Gudny Karadottir and 15 others



Baccalà Islandese shared Tommaso Esposito's live video.
Published by Viola Todde [?]. · February 10 at 9:44am

Ieri sera il nostro chef testimonial **Vincenzo Nocerino** ha presenziato all'evento di alta cucina **IL BACCALÀ ED I SUOI INTERPRETI** dedicato al Baccalà Islandese e organizzato dall'OSTERIA LA LANTERNA a Mugnano del Cardinale, insieme agli chef residenti Luisa Evangelista e Stefano Parrella.
Se volete sapere cosa c'era in menù, date un'occhiata a questo articolo:
<http://www.newmediapress.it/magazine/archives/5106>
See Translation



14,001 Views

Post Details

Baccalà Islandese was mentioned in a post.

Baccalà Islandese with Vincenzo Nocerino and Vincenzo Russo in Iceland.
Published by Viola Todde [?]. · November 30, 2016

Lezioni di cucina italiana in Islandia.
Guðný Káraðóttir, Direttore Alimentazione, Pesca e Agricoltura di Promote Iceland posa assieme agli chef Vincenzo Nocerino e Vincenzo Russo nell'ambito del viaggio di conoscenza del Baccalà Islandese che gli chef hanno fatto in Islandia

See Translation



Get More Likes, Comments and Shares
Boost this post for \$50 to reach up to 49,000 people.

60,694 people reached [View Results](#)

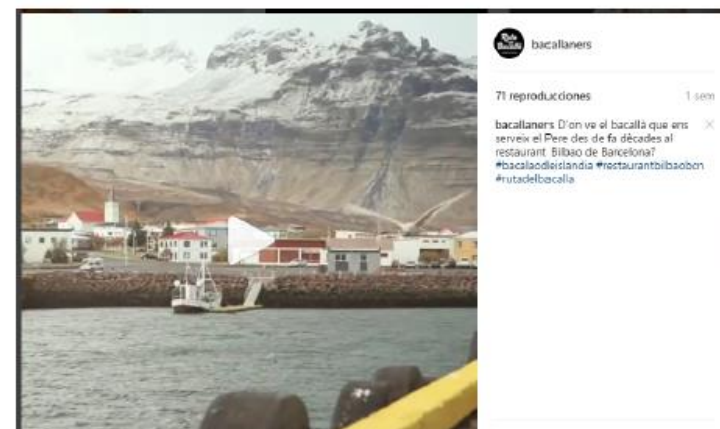
Loris Righi, Gerardo D'Avino and 12 others

1 Comment

Like Comment Share

Gremi de Bacallaners & Ruta del Bacalao Barcelona

- Ruta del Bacalao
 - Árlegt samstarf Útvatnarsamtaka Katalóníu og DAMM
 - Bacalao de Islandia tekur þátt í fyrsta sinn 2016
 - Nú 2017 í fyrsta skiptið á samfélagsmiðlum
- Myndskeið:
 - Sýna uppruna íslenska saltfisksins og tengja við katalónska matargerð og menningu (útvatnara og veitingastaðir)
 - 3 x 60 sek:
 - Upprunalandið
 - Hefðbundin matargerð
 - Nútímaleg matargerð
- Myndefni:
 - Videoefni frá okkur: [Porpið](#), [sjómaðurinn](#) og [Eldhúsið](#) (Bacalao de Islandia)
 - Auk annars efnis sem er sér unnið fyrir viðburðinn: básar útvatnara og veitingastaðir í Barcelona



Bacalao de Islandia added 3 new photos
Published by Kristinn Björnsson · March 9 · Like Page

Estamos orgullosos de participar en la Ruta del Bacalá en Barcelona por segunda vez en 2107, en colaboración con Estrella Damm y Gremi de Bacallaners de Catalunya. En el evento de presentación, Albert Om, el director del programa Islándia RAC1, ¡fue premiado con nuestro trofeo de Bacallaner Novell! Más información en <http://rutadelbacalla.cat/>.



24.843 people reached

Like Comment Share
513
13 shares 17 Comments
Write a comment...

Gremi de Bacallaners de Catalunya
Publicat per Mercat Costa 17 · Data i hora: 18 març 09:15 ·

DISSABTE, DIA DE TASTETS AL MERCAT!
Segon dissabte de La Ruta del Bacalá en que les bacallaneries dels mercats us ofereixen tastets deliciosos de Bacalao de Islandia a partir d'1 euro!

Bacallao: Mercat del Ninot. Nº 25
Bacallá i Requesitès Fradera: Mercat de la Sagrada Família. Nº 28-29
Bacallá Tarres: Mercat de la Llibertat. Nº 37-39
Lok i Andrés Bacallaneria: Mercat de Sant Andreu. Nº 27-28
Peretó: 1896. Mercat del Ninot. Nº 18-20
Peretó: 1896. Plaça del Mercadal. 10 (Sant Andreu)
Pesca Salada Crusellas: Carrer Vallbonrat. 23
Saladitos: Mercat del Cot. Nº 46-48



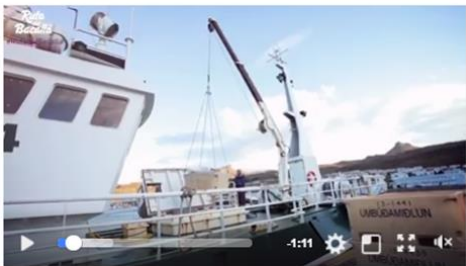
Get More Likes, Comments and Shares
Boost this post for 14 € to reach up to 6.800 people

6.314 persones d'afuera
Promociona la publicació
23
compartir 133 cops
M'agrada Comenta-ho Comparteix

Vídeó – Gremi de Bacallaners

- Uppruninn – Nútíma matargerð
- Uppruninn - Hefðbundin matargerð

Bacalao de Islandia shared Gremi de Bacallaners de Catalunya's video.
 Published by Gudny Karadottir [?] · March 25 · 🌐



2,009 Views

Gremi de Bacallaners de Catalunya
 March 25 · 🌐

Sabeu d'on ve el bacallà que serveix el Bilbao Restaurant? El bo de veritat és el Bacalao de Islandia, tallat i curat de forma tradicional pels nostres mestres bacallaners i cuinat per mans expertes com les del Pere.

See Translation

11,290 people reached [View Results](#)

Like Comment Share

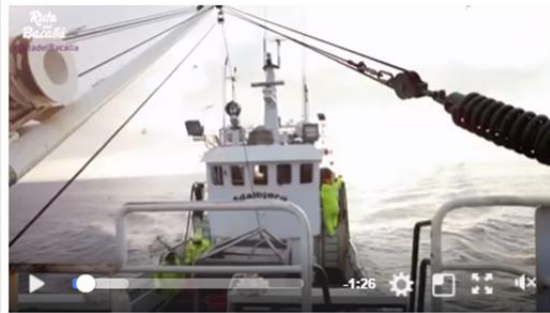
Marietta Valero, Pedro Monroy and 77 others · Top Comments

Write a comment...

Mari Galvan Qué boo
 Like · Reply · Message · 1 · March 30 at 12:14pm

Mercedes Juárez Si lo escribis en Castellano a lo mejor me entero
 Like · Reply · Message · March 30 at 12:38pm

Bacalao de Islandia shared Gremi de Bacallaners de Catalunya's video.
 Published by Kristinn Björnsson [?] · March 29 · 🌐



3,504 Views

Gremi de Bacallaners de Catalunya
 March 29 · 🌐

A casa nostra, el bacallà que consumim és en major part Bacalao de Islandia. I és el bacallaner, un ofici que només existeix a Catalunya, qui el manipula, el dessala, el desespina, el talla, el prepara i el serveix perquè el puguem gaudir tant als restaurants com a casa. Bon profit i molt bacallà!

See Translation

13,042 people reached [View Results](#)

Like Comment Share

Pili Laposas, Carmen Diaz Diaz and 78 others · Top Comments



Samstarf við La Sirena á Spáni

Á föstunni 2017 - Frystivöruverslun með 300 verslanir

Kynningarsamstarf við La Sirena 2017

Um La Sirena

- 300 frystivöruverslanir, þar af 250 í Madrid og Katalóníu
- Fylgjendur á samfélagsmiðlum:
 - Facebook: 146.490
 - Twitter: 4.232
- Rúmlega 1 milljón manns á póstlista La Sirena Club
- Selja afurðir frá nokkrum þátttakendum í verkefninu
- Árlega kynning á íslenskum fiski

Samstarfið

- Miðlun efnis frá okkur á Facebook
 - Ljósmyndir, vídeó, sögur
 - „Co-branding“
- Smakkviðburðir í 10 verslunum í Madrid 31. mars
- Matarbloggara boðið til Íslands 6.-10. apríl
 - Instagram 77.000
 - Facebook 34.000
- Sýnileiki í fréttatilkynningu
- Útsending á póstlista La Sirena Club

La Sirena - Facebook

La Sirena March 30 · 🌐

Embárcate hasta el origen del bacalao de La Sirena con Bacalao de Islandia



Descubre Bakaður Þorskur con La Sirena

PREMIUM.EASYPROMOSAPP.COM

Like Comment Share

👍👤 Gudny Karadottir, Alexandra Alvaro and 117 others

5 shares

Write a comment...

Rosa Marin Cuando es el sorteo?

Like · Reply · April 2 at 7:38pm

La Sirena · Hola Rosa. El sorteo se realizará el 14 de abril. Puedes consultar toda la información del concurso aquí : <https://premium.easypromosapp.com/p/808574>

Descubre Bakaður Þorskur con La Sirena

La Sirena te da la oportunidad de aprender a...

PREMIUM.EASYPROMOSAPP.COM

Like · Reply · April 3 at 11:22am

La Sirena March 31 · 🌐

Hoy podrás probar el auténtico Bacalao de Islandia
Consulta en qué tiendas ¡te esperamos!



Especial Bacalao

- (GETAFE) C/ Madrid, 83
- (AMOR DE DIOS) C/ Amor de Dios, 19
- (DELICIAS) Pº de las Delicias, 95
- (LÓPEZ DE HOYOS) C/ López de Hoyos, 158
- (HORTALEZA) C/ Hortaleza, 110
- (HERMOSILLA) C/ Hermosilla, 91
- (NARVÁEZ) C/ Narváez, 15
- (MAGALLANES) C/ Magallanes, 15
- (SOR ÁNGELA) C/ Sor Ángela de la Cruz, 27
- (QUINTANA) C/ Quintana, 9

1.1K Views

Like Comment Share

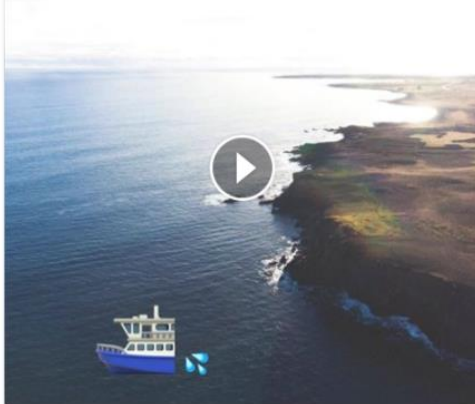
👍👤 Empar Charles Pena, Mila Coronado Heredia and 24 others

1 share

Write a comment...

La Sirena April 3 · 🌐

Bacalao de Islandia de La Sirena. De sus frías aguas hasta tu plato, con todo su sabor. 📺



Participa en Bakaður Þorskur

Learn More

31K Views

Like Comment Share

👍👤 Gudny Karadottir and 233 others

11 shares

Write a comment...

Carmen Perez Lopez Hola

Like · Reply · April 5 at 1:59pm

Visi Velazquez Sanchez De sus frías piscifactorias a tu casa ...

Like · Reply · April 10 at 7:05pm

2 Replies

Fjárfesting La Sirena, bara á Facebook

€10.000

La Sirena – Árangur á Facebook

#2. Interacción



Impresiones	312.070	404.856	884.120	653.751	453.706	779.913	481.005
Clicks enlace	7.926	4.547	18.170	20.743	6.880	24.328	6.335
Comentarios	183	-	3	-	10	1	3
Shares	179	21	8	10	10	6	6
Likes publicación	1.208	86	82	89	208	81	81
Photo-Video View	1.553	8.230	-	-	9.153	-	14.145
Engagement	17.604	13.985	18.347	20.919	16.469	24.501	20.651
Reactions	1.208	86	82	89	208	81	81

La Sirena – Árangur á Facebook

#1. Resultados y learnings



La campaña ha obtenido buenos resultados a nivel de **visibilidad, interacción y participación**:

REACH

4 millones
Impactos paid
+
42K impactos
orgánicos

TOTAL ENGAGEMENT

132K
interacciones

PARTICIPACIÓN

4.5K
participaciones

COMUNIDAD

1.221
nuevos fans

TRÁFICO

89K
redirecciones
a la promoción

CREDIBILIDAD

Pendiente
datos
Aitana

200
COMENTS

1.8K
LIKES

240
SHARES

1.835
REACTIONS

La Sirena – birting á þorspsvideoinu

- Birt á Facebooksíðu La Sirena 31. mars til 4. maí
 - 4.454 manns skoðuðu
 - 1.761 mínútur
 - 97% á Spáni



La Sirena
March 31 · 🌐

¿Sabías que el secreto del mejor bacalao se encuentra en su origen? Te invitamos a conocer el Bacalao de Islandia a través de sus pueblos pesqueros:

Bacalao de Islandia: EL PUEBLO
<http://www.bacalao-islandia.es/>
<http://www.twitter.com/bacalaoislandia>
<http://www.facebook.com/bacalaoislandia>
<http://www.pinterest.com/bacalaoislandia> «La v...

YOUTUBE.COM

Like Comment Share

108

171 shares

Write a comment...

La Sirena – smak, fréttatilkynning og newsletter

Especial Bacalao

TE INVITAMOS A UNA DEGUSTACIÓN DE BACALAO

Especial Bacalao

Especial Bacalao

- (CETAPE) C/ Madrid, 85
- (AMOR DE DIOS) C/ Amor de Dios, 19
- (DELICIAS) P/ de las Delicias, 95
- (LÓPEZ DE HOYOS) C/ López de Hoyos, 158
- (HORTALEZA) C/ Hortaleza, 110
- (HERMOSILLA) C/ Hermosilla, 91
- (NARVÁEZ) C/ Narváez, 15
- (MACALLANES) C/ Magallanes, 15
- (SOR ÁNGELA) C/ Sor Ángela de la Cruz, 27
- (QUINTANA) C/ Quintana, 9

Campaña Bacalao

Ejemplos de Publicaciones de la Nota de prensa:

Cinco datos clave sobre el bacalao, pescado protagonista de la Semana Santa

El bacalao gana protagonismo estos días en la mesa como ingrediente de los platos más tradicionales. Durante el año, es el cuarto pescado preferido de los españoles. La industria ha iniciado una campaña para ayudar a distinguir sus variedades.

12 ABRIL 2017 | M.S. DE AGRO | SIN COMENTARIOS

ESPAÑA: El bacalao gana protagonismo estos días en la mesa como ingrediente de los platos más tradicionales. Durante el año, es el cuarto pescado preferido de los españoles. La industria ha iniciado una campaña para ayudar a distinguir sus variedades.

En el mercado español hay una gran variedad de productos del bacalao, pero el ciudadano desconoce las diferencias, según las industrias españolas, integradas en el patronal Anifaco-Cecopesca que han puesto en marcha una campaña precisamente para informar sobre dichas distinciones.

Estos son algunos datos para conocer mejor su pesca y consumo:

4 CUARTO PESCADO FAVORITO DE...

Newsletter a clientes:

La Sirena

TE RECOMENDAMOS...

PESCADO

BACALAO AL PUNTO DE SAL

1100C

-1€ 10,99€

MÁS OFERTAS

Elige el corte QUE MÁS TE GUSTE

MICRO LOMO SUPREMA DESHIGADO PÉSCA FILETE

¡DINERO Ahorra!

¡CALIDAD La Congelación y como recién pescados. Especialidad Merluja

LA SIRENA TE CUIDA

El bacalao es muy bueno para la salud, ya que contiene selenio, zinc, vitamina D y D3 nutrientes ideales para nuestro organismo.



DEGUSTACION BACALAO DE ISLANDIA

EL VIERNES 31 DE MARZO EN ESTA TIENDA PODRAS DEGUSTAR EL MEJOR BACALAO DE ISLANDIA

Horario degustación
De 12:30 a 13:30 h y de 19:00 a 20:00 h



La Sirena - Carolina Ferrer, bloggari



HOME SOBRE MÍ ÍNDICE DULCE SALADO RESTAURANTES CONTACTO

03 MAYO 2017
GUÍA DE REGALOS PARA EL DÍA DE LA MADRE



sobre mí

Carolina Ferrer - conóceme:
"No se deja de jugar porque se deja de ser niño, sino que se deja de ser niño porque se deja de jugar". Esta frase es la que me ha llevado a hacer lo que me gusta, disfrutando de la vida como un juego, aprendiendo y descubriendo cada día las cosas bonitas que la vida nos pone delante. Soy estilista y fotógrafa de cocina de pasión y profesión, adoro cocinar postres...



Después de clasificar y depurar los peces, los lavan muy al por sí. Primero los lavan una vez con agua fría para que se vaya el exceso de sangre y luego los lavan un par de veces con agua caliente. En la última fase, ya suave, permanecen tres semanas antes del proceso final que alcanza el punto de ebullición que concentra a uno bacalao y que podemos encontrar congelado en [La Sirena](#).

Mientras estamos de salir volver la fotografía del viaje (cruzar que es un trabajo que lleva más de diez días seleccionando y descartando imágenes, editando, reacomodando...), en dicho momento nos quedamos con la receta de la hamburguesa de bacalao que nos trae la Sirena.



El Bacalao de Islandia
Para saber un poco más del bacalao que hay en [La Sirena](#) en [La Sirena](#). Una vez hecho una larga tradición en la producción de bacalao salado, otro que tiene bastante historia y ha pasado a convertirse a día de hoy en un producto premium a nivel mundial, especialmente en el Mediterráneo.

Toda la tradición española de comer la especie Thorsfik, en Groenlandia (zona norte de Islandia) desde entonces, cambiando con su abstracción de producción y muchos otros. También, como sea todo un mundo por los diferentes tipos de producción de la especie, cuando para a poco viene se sale al bacalao hacia lugar a nuestra casa. "Nuestro bacalao es diferente porque lo tratamos de manera diferente, solo presentamos bacalao fresco que puede congelarse", dicen los pescadores y muestran a bordo sus condiciones y los muestran como todo hacia lugar parte.



Bacalao de Islandia
Published by Kristinn Björnsson [?] · April 19 at 3:15pm · Like Page

La Cocina de Carolina ha visto de primera mano la calidad y las tradiciones asociadas con el bacalao islandés. Ella nos propone esta receta impresionante de una hamburguesa de bacalao, elaborada con bacalao islandés de calidad de La Sirena.



Hamburguesa de bacalao especiada con alioli
Blog de recetas, fotografía culinaria, estilismo culinario.
LAGOCINADECAROLINA.COM

58,534 people reached · View Results

Like Comment Share

Pilar Marieges Albiol, Emi Hervas and 1.3K others · Top Comments

342 shares · 19 Comments

Okkar reynsla...

- Mikilvægt að eiga gott efni til að miðla – þannig verðum við áhugaverður samstarfsaðili
- „Act local“ – vinna með sérfræðingum úti á markaðinum sem þekkja vel til
- Velja áhrifaaðila sem eru trúverðugir og hafa sterka stöðu gagnvart okkar markhóp
- Ísland selur – ferð til Íslands í vinning er eftirsóknarverður og hagkvæmur kostur
- Gefa fólki tækifæri til að upplifa og miðla



gudny@Islandsstofa.is