

MUCHO MÁS QUE BACALAO

Empresa familiar y pionera, líder del sector y referencia indiscutible de la gastronomía del bacalao en nuestro país. En menos de cuatro décadas se ha convertido en un grupo empresarial internacional con su fuerte apuesta por la innovación en la cocina preparada de alta gama



Todo comenzó con la revolucionaria propuesta de ofertar el mejor bacalao cortado 'a medida' de la necesidad del cliente después de un proceso innovador y exclusivo de desalado y envasado sin conservantes ni colorantes. Un proceso que se sigue realizando después de cuatro décadas y que ahora se lleva a cabo en las instalaciones de última generación, de 7.000 metros cuadrados, que esta empresa de ámbito internacional tiene en el Polígono alavés de Goian. Una firma dirigida por los hermanos Patxi y Adolfo Giraldo, artífices de su transición a la modernidad pero manteniendo el espíritu de la tradición y que ha concebido como pocas la obligada adaptación de sus productos a las actuales tendencias gastronómicas.

El bacalao de los maestros

La garantía de la materia prima a pesar de los vaivenes del mercado, su cuidado y revolucionario tratamiento, la experiencia de la empresa y su estrategia de marketing y comunicación en los últimos años, otorgando la fama de alto nivel gourmet al bacalao además de posicionarlo en las mejores mesas, han permitido a Giraldo ser considerado

como 'El bacalao de los maestros'. Una marca imprescindible en el universo gastronómico por su contribución constante en patrocinios, premios y eventos temáticos, producción de material divulgativo que traspasa fronteras y presencia en las cartas de los restaurantes y establecimientos hosteleros, que saben que cuentan con un producto que se diferencia del resto.

Bacalao Giraldo siempre ha garantizado que todos sus productos se elaboran con el auténtico 'Gadhus morua' pescado de forma artesanal (nunca congelado) con arries de anzuelo y desangrado al momento, acción fundamental para mantener su color y pureza. Bacalao que proviene de Islandia y las islas Feroe, dos puntos geográficos que se han convertido en destino mítico para los gastronomos porque en sus aguas se captura el considerado mejor bacalao del mundo por su presencia de piel blanca grisácea y jaspeada, de carnes con sabor y finura extraordinarios y con una tonalidad amarfilada, que es la más natural a pesar de esa blancura incólume que presentan otros ejemplares, tan atractiva para la vista, pero de los que hay que desconfiar. Un bacalao, en suma, traslúcido y sin manchas de sangre que Giral-

do procesa para su desalado sin colorantes, sulfitos, retenedores de agua ni ningún otro aditivo perjudicial para la salud.

Países, objetivos y tendencias

La presencia internacional de Giraldo está consolidada en países como Portugal, Italia, Francia, México, Emiratos Árabes, Croacia, Colombia, Hong Kong o Estados Unidos. Una expansión que continúa con los objetivos de la empresa y sus permanentes inversiones en I+D, como la actual oferta de Giraldo como 'estrella de las barras', territorio gourmet de tapas y pintxos que se impone en todo el mundo y que la empresa alavés quiere posicionar con su producto emblemático como un bocado saludable, práctico, rentable y abierto a la imaginación. O la ya consolidada e innovadora oferta en el sector alimentario global, como la derivada de sus nuevas gamas de platos preparados con productos de toda índole gracias al novedoso espacio de cocina y laboratorio de investigación de Giraldo, que genera continuamente líneas de venta a todos los públicos con ofertas tanto tradicionales como de vanguardia. Giraldo es mucho más que bacalao.



Año de fundación:
1977

Actividad:
Industria alimentaria

Contacto:
POLÍGONO INDUSTRIAL DE GOIAN.
C/ San Blas, 7
01170 Legutiano
945 465 673
giraldo@bacalao.giraldo.com

www.bacalao.giraldo.com