

Fique de olho no peixe!

BACALHAU OU PEIXE SALGADO?

Nem todo peixe salgado é bacalhau. A legislação brasileira afirma que somente será denominado como Bacalhau o produto salgado ou salgado seco, quando elaborado com peixe das espécies *Gadus morhua* (Bacalhau Cod), *Gadus macrocephalus* (Bacalhau Pacífico) e *Gadus ogac* (Bacalhau Groenlândia), devendo constar, na rotulagem, o nome científico da espécie.

A maioria dos consumidores não tem essa informação e por isso é fácil encontrar falsificação na comercialização desses produtos.

Produtos como saithe, zarbo e ling, muitas vezes comercializados como bacalhau, são peixes salgados "tipo bacalhau".

É fácil identificarmos os diferentes produtos por seu formato diferenciado. Vejamos abaixo:

Bacalhau Verdadeiro



Bacalhau

"Tipo Bacalhau"



Saithe



Ling

Fique de olho

no peixe!

PEIXE FRESCO:

O consumidor tem muitas opções onde comprar pescado fresco. Porém, o peixe é um produto perecível precisando ser conservado no gelo.

A maneira mais usada pelo consumidor de avaliar o peixe é através do cheiro, aspecto dos olhos, coloração das guelras, firmeza da carne, ventre, e das escamas, além do brilho da superfície. Esses padrões são usados mundialmente para avaliação, porém muitas vezes, o mercado varejista usa práticas para mascarar o estado do produto, como corte de cabeça, ventre; que acabam tirando o referencial para uma boa análise do seu frescor.

Fique atento na hora da sua compra!

Peixe Fresco



André Medeiros



André Medeiros

Peixe Não Fresco



André Medeiros



André Medeiros