



CATÁLOGO
**PRONTO A
COZINHAR**



PRONTO A SABER BEM

CONSUMO NO LAR

RESTAURAÇÃO

03

A RIBERALVES

05

A CURA PORTUGUESA

06

OS BENEFÍCIOS DO BACALHAU

08

CONSUMO NO LAR

22

RESTAURAÇÃO

ves
LOMBOS
BACALHAU
Riber Alves
LOMBOS
1kg



BACALHAU

Riberalves®

Paixão Nacional

A história da Riberalves começou nos anos 60 do século passado, com a venda de bacalhau, porta a porta, pelas ruas da baixa de Lisboa. João Alves saía com o pai desde a pequena mercearia em São Pedro da Cadeira, Torres Vedras, para ajudar à distribuição dos fardos do “fiel amigo” em Lisboa.

Constituída em 1985, a Riberalves foi inicialmente uma empresa do setor da distribuição, um Cash & Carry com uma aposta significativa no setor alimentar e com o bacalhau a assumir um papel importante na sua atividade, ao ponto de já implicar o aluguer de secas de bacalhau. Foi em 1990 que o Sr João Alves se dedica exclusivamente à indústria e a transformação de bacalhau e lança o primeiro grande investimento da Riberalves: a construção da unidade industrial do Carvalhal, em Torres Vedras, hoje a sede da empresa, a partir da qual é coordenada toda a atividade.

A indústria – da qual a Riberalves é um exemplo – é ela própria a herança do saber que os antigos pescadores portugueses construíram ao longo de séculos nas míticas campanhas pelo Atlântico Norte.

Nenhum outro povo produz e aprecia bacalhau como os portugueses. É graças ao seu processo que o bacalhau ganha a qualidade e o sabor que tanto apreciamos. Entende-se por bacalhau de cura portuguesa aquele que é devidamente salgado, seguido de um tempo de maturação específico, ou seja, o tempo que permanece em sal. E essa maturação no sal é, sem dúvida, o processo que maior influência tem na qualidade do bacalhau.

É o bacalhau, o “Fiel Amigo”, presença secular nas mesas nacionais e símbolo maior da Gastronomia portuguesa!

A CURA PORTUGUESA

O melhor bacalhau nasce da mais genuína Cura Portuguesa, aquela em que o nosso peixe preferido se demora numa longa maturação no sal, acabando enriquecido com o sabor único, a textura macia e as lascas suculentas, que as nossas famílias se habituaram a apreciar ao longo de gerações.

Entende-se por bacalhau de cura portuguesa aquele que é bem salgado e seco, como resultado de um processo de salga livre, seguido de um processo de maturação específico. A cura - maturação no sal - é, sem dúvida, o processo que maior influência tem na sua qualidade. No mercado nacional é comum encontrar-se bacalhau com tempos de cura que variam entre 30 dias e 12 meses. Saiba, no entanto, que quanto melhor é o processo de cura e a respetiva maturação no sal, melhor será a qualidade do mesmo.

Logo depois de pescado, o peixe é escalado e colocado no sal, permitindo que a atividade enzimática se desenvolva progressivamente, originando uma boa maturação.

A partir desse momento, o tempo torna-se o elemento chave. Quanto mais longa a maturação, em que ocorre o aumento de compostos químicos voláteis, maior é o desenvolvimento do sabor e do aroma característicos deste peixe. Terminada a maturação, o bacalhau é lavado (retirado o excesso de sal) e seco. A secagem é fundamental para que o bacalhau atinja o ponto de desidratação perfeito.

BACALHAU

Riberalves®



PROCURE ESTES SELOS NAS NOSSAS EMBALAGENS

Pesca

A Riberalves estabelece parcerias com os melhores produtores, observando todos os critérios de sustentabilidade internacional, e privilegiando os procedimentos de pesca mais adequados, como a pesca a linha.



Produção exclusivamente da mais nobre espécie, *Gadus Morhua*, originária da Islândia e Noruega, o Bacalhau Riberalves é um peixe 100% selvagem e rico em proteínas.



Escala

Após a pesca, ainda no país de origem, o bacalhau é escalado, sendo retirado 2/3 da espinha central, ganhando a forma comum que lhe é conhecida.

Lavagem

O bacalhau é lavado para que lhe seja retirado o excesso de sal.



Corte

O bacalhau é cortado nos seus variados referências de peixes, conforme as diferentes necessidades dos consumidores - o carácter prático deste produto permite que cada consumidor poderá vir a escolher um tipo de peixe específico, de acordo com as suas preferências.



Salga

Segundo o método tradicional adaptado pelos portugueses ao longo dos séculos, o bacalhau é imediatamente colocado no sal, iniciando o processo de conservação e maturação no sal - Cura Tradicional Portuguesa.

Cura Tradicional Portuguesa

Secagem

Processo desenvolvido em câmaras com atmosfera controlada, que visa desidratar a proteína da humidade excessiva, reproduzindo a origem seca e saudável.



Embalamento

Embalamento



Ultracongelamento

Ultracongelamento a -40° graus negativos, rápido que visa preservar as propriedades organolépticas do bacalhau e congelamento caseiro degrades a qualidade da proteína.



Demolha

O bacalhau é demolhado em água à temperatura ambiente e por tempo específico, conforme a tamanho e espessura da peça. Desta modo, o ponto de sal é perfeito e uniforme, evitando os erros e os desconfortos da demolha caseira.

Demolha caseira

Consumo

Após o embalamento, o Bacalhau Riberalves está pronto para seguir para o mercado e o ser consumido. Em resultado de todo o processo, desde a pesca, à cura e congelamento, é garantido um produto de qualidade superior. Acresce o fato de contar com a Declaração de Garantia de Qualidade, que os consumidores atuais, que assim podem garantir uma refeição de bacalhau em minutos.

Declaração de Garantia de Qualidade



Os benefícios do bacalhau

Saúde

O bacalhau é um peixe de origem verdadeiramente selvagem, pescado em alto mar, e um dos alimentos mais ricos em proteínas que podemos incluir na nossa dieta, com 19g de proteína por cada 100g de peixe. Estamos perante uma proteína muito valiosa, com um potencial gastronómico enorme, muito versátil e, acima de tudo, com uma enorme qualidade. No seu processo produtivo, a chamada Cura Portuguesa, não lhe é adicionada qualquer substância além do sal, que acaba por ser retirado na demolha.

O bacalhau é um peixe 100% selvagem, e um dos peixes mais ricos a incluir na nossa dieta.



BAIXO TEOR DE GORDURA

Num tempo em que as preocupações com a nutrição são crescentes, o bacalhau é um peixe indicado para planos alimentares equilibrados, ou até mesmo, para dietas exigentes.



ALTO TEOR DE PROTEÍNAS

Com 19g de proteína animal por cada 100g, o bacalhau é um peixe rico em proteína a incluir na nossa alimentação.



PONTO DE SAL IDEAL

Para conjugar sabor e saúde, o ponto de sal do bacalhau tem que ser perfeito. Se em casa é difícil acertar, na Riberlves o bacalhau é demolido em água a temperatura controlada, em tempo específico consoante a espessura das postas.

Sustentabilidade

A atividade da Riberalves é enquadrada pela legislação e normas nacionais e internacionais que regulam o setor. O bacalhau Riberalves tem a insígnia de Pesca Sustentável Certificada, atribuída pela MSC - Marine Stewardship Council.



BACALHAU
Riberalves[®]

BACALHAU

Riberalves®

CONSUMO
NO LAR



GAMA

+9 MESES DE CURA

CONSUMO NO LAR

LOMBOS

POSTA TRADICIONAL

POSTAS

BACALHAU DESFIADO

BOCHECHAS DE BACALHAU

LÍNGUAS DE BACALHAU



LOMBOS



30625CMSC

LOMBOS MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 550g ~ Cx. 16x550g (8,8Kg)



30174MSC

LOMBOS MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 800g ~ Cx. 16x800g (12,8Kg)



30151CMSC

LOMBOS MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 1Kg ~ Cx. 10x1Kg (10Kg)



3063MSC

LOMBOS MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 2Kg ~ Cx. 8x2Kg (16Kg)



LOMBOS GOURMET



30151CGMSC

**LOMBOS
RESERVA GOURMET**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 1Kg - Cx. 10x1Kg (10Kg)

LOMBOS SEM ESPINHAS



3065MSC

**LOMBOS
SEM ESPINHAS**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 450g - Cx. 21x450g (9,45Kg)

LÍNGUAS E BOCHECHAS



3541MSC

**BOCHECHAS
DE BACALHAU**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 500g - Cx. 10x500g (5Kg)



3521MSC

**LÍNGUAS
DE BACALHAU**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 500g - Cx. 10x500g (5Kg)

POSTA TRADICIONAL



30205CMSC

POSTA
TRADICIONAL MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 550g - Cx. 24x550g (13,2Kg)



3020CMSC

POSTA
TRADICIONAL MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 800g - Cx. 16x800g (12,8Kg)



3023C5MSC

POSTA
TRADICIONAL MSC

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete - Cx. 5Kg



DESFIADO



30374MSC

DESFIADO
DE BACALHAU

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 400g - Cx. 18x400g (7,2Kg)

PEÇAS HIGIENIZADAS



3040

POSTA MÉDIA
HIGIENIZADA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3072

POSTA LONGA
HIGIENIZADA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg

GAMA

4 MESES DE CURA

CONSUMO NO LAR

LOMBOS

POSTA TRADICIONAL

POSTAS

CARAS

CALDEIRADA

BACALHAU DESFIADO

PALOCO DO PACÍFICO DESFIADO

PASTÉIS DE BACALHAU



LOMBOS



3060MSC

LOMBOS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete unitária - Cx. 15x240g (3,6Kg)



30625MSC

LOMBOS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete 550g - Cx. 16x550g (8,8Kg)



30627MSC

LOMBOS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete 700g - Cx. 12x700g (8,4Kg)



POSTA TRADICIONAL



3023MSC

POSTA TRADICIONAL

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete unitária - Cx. 15x260g (3,9Kg)



302075MSC

POSTA TRADICIONAL

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete 750g - Cx. 12x750g (9Kg)



30163MSC

POSTAS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvete 800g - Cx. 12x800g (9,6Kg)



3082

POSTAS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 1Kg - Cx. 8x1Kg (8Kg)

DIVERSOS



3512

CARAS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco - Caixa 6Kg



3055MSC

CALDEIRADA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 800g - Cx. 10x800g (8Kg)



3083

CALDEIRADA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 1Kg - Cx. 8x1Kg (8Kg)



3092

POSTAS RABO

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 1Kg - Cx. 8x1Kg (8Kg)



DIVERSOS



301715MSC

DESMIADO DE BACALHAU

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 400g - Cx. 18x400g (7,2Kg)



30169MSC

DESMIADO DE PALOCO

Paloco do Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Saco 500g - Cx. 14x500g (7Kg)



3069MSC

DESMIADO DE PALOCO

Paloco do Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Saco 500g - Cx. 10x500g (5Kg)



30PC0144MSC

PASTÉIS DE BACALHAU

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Cuvele 12 unidades (30g)
Caixa 12 unidades

GAMA

REFEIÇÕES PRONTAS

CONSUMO NO LAR

BACALHAU À BRÁS

EMPADÃO DE BACALHAU

BACALHAU DO CHEF

BACALHAU COM NATAS

LASANHA DE BACALHAU





30R1053006

BACALHAU À BRÁS

Receita Caseira de Bacalhau

Caixa 240g - Cx. 12x240g (2,88Kg)



30R1054007

EMPADÃO DE BACALHAU

Receita Caseira de Bacalhau

Caixa 280g - Cx. 12x280g (3,36Kg)



30R1052008

BACALHAU DO CHEF

Receita Caseira de Bacalhau

Caixa 300g - Cx. 12x300g (3,6Kg)





30R1051009

BACALHAU COM NATAS
Receita Caseira de Bacalhau
Caixa 300g - Cx. 12x300g (3,6Kg)



30R1056010

LASANHA DE BACALHAU
Receita Caseira de Bacalhau
Caixa 600g - Cx. 12x600g (7,2Kg)

BACALHAU
Riberalves[®]

RESTAURAÇÃO



GAMA

+9 MESES DE CURA

RESTAURAÇÃO

LOMBOS

LOMBINHOS

POSTA ASA BRANCA

POSTA LONGA ASA BRANCA

POSTA LONGA ASA PRETA

POSTA MÉDIA LONGA

POSTA MÉDIA

POSTAS

CACHAÇOS

POSTAS RABO

CALDEIRADA

DESFIADO BACALHAU

PASTÉIS DE BACALHAU

DESFIADO PALOCO DO PACÍFICO

CARAS



LOMBOS



3089E

LOMBOS +400g
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3089ECG

**LOMBOS +400g
RESERVA GOURMET**
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 3x5Kg



3089

LOMBOS 300/400g
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg

LOMBOS



3064

LOMBOS 230/300g

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3095

LOMBOS 180/230g

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg

LOMBOS COM PELE SEM ESPINHAS



306511

**LOMBOS 140/180g
COM PELE
SEM ESPINHAS**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



306512

**LOMBOS 180/230g
COM PELE
SEM ESPINHAS**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



306513

**LOMBOS 230/280g
COM PELE
SEM ESPINHAS**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg

LOMBINHOS COM PELE SEM ESPINHAS



306501

**LOMBINHOS 140/180g
COM PELE
SEM ESPINHAS**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



306502

**LOMBINHOS 180/230g
COM PELE
SEM ESPINHAS**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg

POSTA ASA BRANCA



3021

POSTA TRADICIONAL

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3024

POSTA EXTRA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



POSTA RABO EXTRA



3048

POSTAS RABO EXTRA
RESERVA ESPECIAL

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



POSTA LONGA JUMBO



3046J

**POSTA LONGA
JUMBO**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3046J1012

**POSTA LONGA JUMBO
1000/1200g**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3046J1214

**POSTA LONGA JUMBO
1200/1400g**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg

POSTA COM LOMBO



30152

**POSTA COM LOMBO
400/600g**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



30152J

**POSTA COM LOMBO
600/700g**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg

POSTA LONGA



3047

**POSTA LONGA
RESERVA ESPECIAL**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3044

POSTA LONGA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3046

POSTA LONGA

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



304668

**POSTA LONGA
600/800g**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3046810

**POSTA LONGA
800/1000g**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg

POSTA LONGA ASA PRETA



3031

POSTA LONGA RESTAURAÇÃO

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



303146

POSTA LONGA RESTAURAÇÃO

400/600g
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



303168

POSTA LONGA RESTAURAÇÃO

600/800g
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg

POSTAS ASA PRETA



3066

POSTAS

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



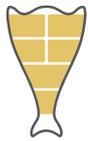
POSTA MÉDIA ASA PRETA



3038

POSTAS MÉDIA RESTAURAÇÃO

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3052

POSTA MÉDIA 150g

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3050

POSTA MÉDIA 180g

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3054

POSTA MÉDIA 250g

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 10Kg



3033

POSTAS RABO

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg

POSTAS RABO

CACHAÇOS



3067C

CACHAÇOS
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



CALDEIRADA



3067

CALDEIRADA
Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



CARAS



3512

**CARAS
DE BACALHAU
SACO**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 6Kg



3514

**CARAS
DE BACALHAU
GRANDES**

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



30113

**DESFIADO PACÍFICO
AVULSO**

Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Caixa 5Kg



3094

**DESFIADO
CUBO**

Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Caixa 5Kg

DESFIADO MORHUA



30112

DESFIADO AVULSO

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



3037

DESFIADO CUBO

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Caixa 5Kg



PASTÉIS DE BACALHAU



60PS0050MSC

PASTÉIS DE BACALHAU

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 50 unid. (60g aprox.)
Caixa 2x50



30PS0100

PASTÉIS DE BACALHAU

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 50 unid.
Caixa 2x50 unid. (30g aprox.)



30PS0100MSC

PASTÉIS DE BACALHAU

Bacalhau Demolhado
Ultracongelado
Saco 50 unid. (30g aprox.)
Caixa 2x50

DESFIADO PALOCO



3051

DESFIADO CUBOS

Paloco do Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Caixa 5Kg



3078

DESFIADO AVULSO

Paloco do Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Caixa 5Kg



3077

DESFIADO

Paloco do Pacífico
Demolhado Ultracongelado
Saco 3Kg - Caixa 9Kg

BACALHAU

Riberalves®

Paixão Nacional

RIBERALVES
COMÉRCIO E INDÚSTRIA
DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.

FÁBRICA SEDE - TORRES VEDRAS
E.N. 8 ~ Carvalhal ~ Ap. 134
2564-910 Torres Vedras
T. +351 261 950 000

FÁBRICA - MOITA
Rua da Cidla ~ Gaio ~ Rosário
2860-630 Moita
T. +351 212 899 550

ribervalves@ribervalves.pt



www.ribervalves.pt