

MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA

Lugrade Lingote de Bacalhau



↳ Descrição do negócio, conceito ou produto

O Lingote de Bacalhau é um produto da Lugrade, uma empresa apaixonada pelo mundo do bacalhau, com 37 anos de experiência na produção e comercialização de Bacalhau Salgado Seco, Bacalhau Demolhado Ultracongelado e todos os Derivados de Bacalhau. Este longo percurso permitiu à Lugrade desenvolver um saber-fazer único, que se vê e sente na qualidade e excelência dos seus produtos.

O Lingote de Bacalhau Lugrade é produto inovador, de origem islandesa, 100% natural e 100% selvagem, com uma cura de 6 meses. É extraído do lombo do bacalhau e tem um corte vertical realizado manualmente. Trata-se de uma peça de 20 e 25 cm, sem espinhas.

O Lingote de Bacalhau é versátil, pois o seu formato dá total liberdade de corte no momento da confeção. É ideal para a preparação de pratos requintados.

Aliam-se às características anteriores a sua praticidade, é um produto demolhado e ultracongelado que está pronto para ser confeccionado, após a sua descongelação.

O Lingote de Bacalhau Lugrade é a combinação perfeita entre tradição e inovação, pensado para facilitar o dia a dia das famílias, sem comprometer o sabor e a qualidade.

Este produto tem dois tipos de embalagem, ambos concebidos para respeitar práticas sustentáveis:

- Para a restauração segue a granel em caixa de cartão, forrada por um saco de plástico reciclável, para acondicionar o produto.
- Ao consumidor final é embalado em saco de vácuo reciclável no ecoponto amarelo e inserido em tubo de cartão 100% reciclável no ecoponto azul, com possibilidade de ser reutilizado para uso doméstico pelo consumidor. É uma embalagem sustentável com design atrativo e inovadora no setor.

↳ Nível de criatividade associado

O Lingote de Bacalhau Lugrade tem um significativo nível de criatividade associado, tanto na sua conceção como na sua aplicação culinária. Inovação no formato: O corte vertical manual proveniente do lombo do bacalhau dá origem a um produto único e diferenciador no mercado, resultando numa peça de 20 e 25 cm, sem espinhas. Versatilidade gastronómica: é um produto demolhado ultracongelado, cujo formato permite total liberdade de corte e confeção, adaptando-se a diferentes técnicas e estilos culinários, desde pratos tradicionais a criações mais sofisticadas.

Sustentabilidade: O produto tem dois tipos de embalagem - a granel em caixa de cartão para a restauração e em embalagem tubular de cartão para o consumidor final, respeitando ambos práticas sustentáveis. O produto apresentado ao consumidor final é embalado em saco de vácuo reciclável e inserido em tubo 100% de cartão, possibilitando a sua reutilização para uso doméstico. Soma-se um design atrativo e inovador no setor.

↳ Como se diferencia da concorrência

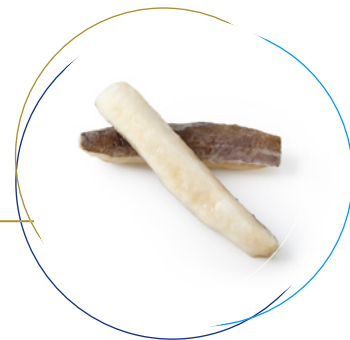
O Lingote de Bacalhau Lugrade diferencia-se da concorrência através de vários fatores-chave:

- Formato exclusivo e inovador – O corte vertical resulta numa peça inovadora, sem espinhas.
- Qualidade premium – É um bacalhau 100% natural, 100% selvagem e de origem islandesa, com uma cura de 6 meses, isento de químicos. Garantia de sabor e textura superiores.
- Praticidade e rapidez – É um produto demolhado ultraconge-

>> (continua)



MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Lugrade Lingote de Bacalhau

>>

lado sem espinhas, pronto a cozinhar após descongelação.

· Versatilidade gastronómica – O seu formato dá total liberdade de corte e confeção, adaptando-se a diferentes técnicas e estilos culinários. Esta abordagem não é comum nos produtos tradicionais de bacalhau.

· Sustentabilidade – Embalamento cumpre práticas sustentáveis e é reutilizável.

O Lingote de Bacalhau Lugrade combina tradição, inovação e conveniência, sendo uma opção diferenciada no mercado. O saber-fazer das equipas, com quase quatro décadas de experiência, assegura a produção de um produto de excelência.

↳ Impacto(s) positivo(s) esperado(s) na sua utilização nos estabelecimentos

A utilização do Lingote de Bacalhau Lugrade na restauração traz vários impactos positivos:

Otimização do Tempo e da Gestão de Cozinha: Pronto a cozinhar: Por ser demolido e ultracongelado, elimina a necessidade de demolha. Menos desperdício: O corte uniforme e a ausência de espinhas garantem um aproveitamento máximo do produto.

Qualidade e Consistência Garantidas: Sabor autêntico: A cura de 6 meses e a sua origem (Islândia) garantem uma textura firme e o sabor tradicional do bacalhau.

Versatilidade e Criatividade Culinária: Padrão uniforme: o seu formato permite a confeção de pratos visualmente mais apelativos e facilita o controlo das porções. Pode ser utilizado em diferentes tipos de pratos, desde os mais tradicionais aos mais inovadores, dando liberdade aos chefs para explorar novas apresentações e sabores.

O Lingote de Bacalhau Lugrade traz ganhos em eficiência, qualidade, e diferenciação competitiva para os estabelecimentos que o utilizam.

↳ Medidas de sustentabilidade (económica, social, cultural e ambiental)

O Lingote de Bacalhau Lugrade adota diversas medidas de sustentabilidade.

Sustentabilidade Ambiental:

Este produto tem dois tipos de embalamento ambos concebidos para respeitar práticas sustentáveis:

- Para a restauração segue a granel em caixa de cartão, forrada por um saco de plástico reciclável, para acondicionar o produto.
- Ao consumidor final é embalado por peça em saco de vácuo, reciclável no ecoponto amarelo, e inserido num tubo de cartão 100% reciclável no ecoponto azul, com possibilidade de ser reutilizado para uso doméstico pelo consumidor. É uma embalagem sustentável com um design atrativo e inovadora no setor.

Sustentabilidade Económica

- Eficiência na cozinha – Sendo um produto demolido e ultracongelado com um formato privilegiado permite uma maior otimização dos recursos e tempo dos estabelecimentos.

Sustentabilidade Social:

- Facilitação dos trabalhos nas cozinhas – Praticidade e qualidade que simplificam o consumo de bacalhau, sem comprometer o sabor tradicional.
- Promoção de empregos – Incentivo à atividade económica ligada à produção e comercialização do bacalhau. Como é extraído de forma manual do lombo do bacalhau, isso exige um acréscimo de mão-de-obra.

Sustentabilidade Cultural:

- Preservação da tradição gastronómica – Sendo um produto demolido ultracongelado mantém o método tradicional com uma cura de 6 meses, respeitando o sabor autêntico do bacalhau, reconhecido pelos consumidores.
- Inovação sem perder a essência – Introduce um novo formato

>> (continua)



MARCAS À MESA E MARCAS NA CAMA



Lugrade Lingote de Bacalhau

>>

que moderniza o consumo de bacalhau sem descaracterizar a sua identidade cultural, para chegar a um público mais jovem. Com essas medidas, o Lingote de Bacalhau Lugrade reforça o compromisso com um futuro mais sustentável, equilibrando qualidade, inovação e responsabilidade ambiental e social.

↳ Prémios / Distinções

PME Excelência.

Nome	Lugrade - Lingote de Bacalhau
Distrito	Coimbra
Setor de atividade	Salga, secagem e outras atividades de transformação de produtos da pesca e aquicultura
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	116
Website	https://lugrade.com/
Redes sociais	