



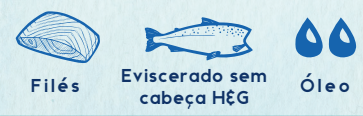
BACALHAU DO ALASCA

Gadus macrocephalus

Também conhecido como **BACALHAU DO PACÍFICO** ou **AUTÊNTICO BACALHAU DO ALASCA**

PRODUTOS

FRESCO



CONGELADO



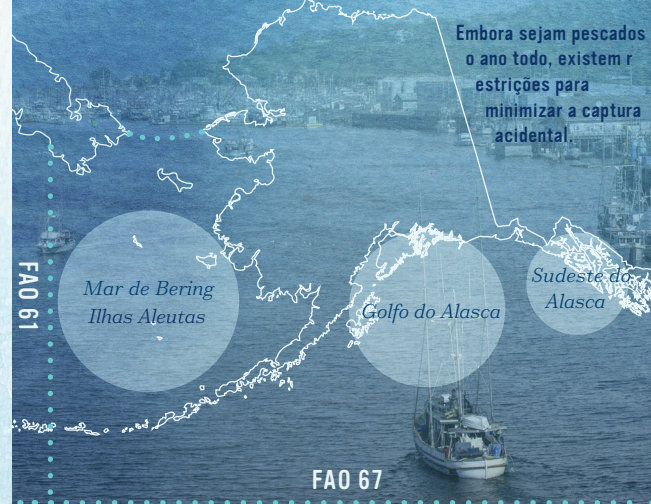
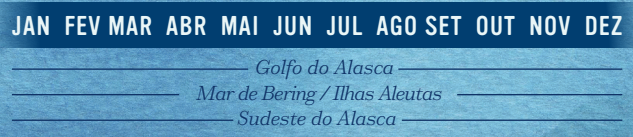
USOS

Embora seja conhecido por sua saborosa carne branca, o **BACALHAU DO ALASCA** é uma *das espécies mais aproveitadas*. **NAS MAIS VARIADAS APLICAÇÕES.**

As “bochechas” e a barriga do Bacalhau do Alasca são consideradas partes nobres, as ovas também são muito apreciadas mundo afora. A pele, o óleo do peixe e de seu fígado são usados na indústria farmacêutica como suplemento de colágeno e ômega3. Os óleos e a farinha de Bacalhau também são usados em rações para aquicultura.

CARACTERÍSTICAS DA PESCA

TEMPORADAS DE PESCA



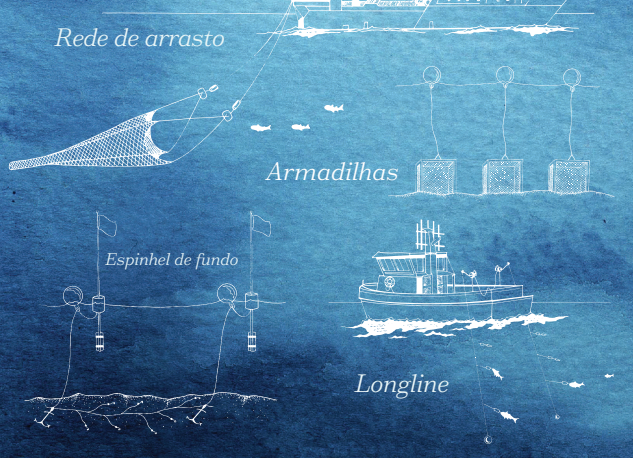
FAO 61 e 67: Determinação mundial de limites para áreas de pesca, estabelecidas por razões estatísticas.

ECONOMIA

Geração de empregos *Embarcações utilizadas na pesca do Bacalhau*



MÉTODOS DE PESCA



SUSTENTABILIDADE

No Alasca, proteger as reservas de Bacalhau do Alasca e o ecossistema

É PRIORIDADE

sobre as oportunidades comerciais de pesca. NOAA Fisheries e o North Pacific Fishery Management Council usam tecnologia e pesquisas para avaliar a biomassa e estabelecer limites de pesca. Uma vez determinados limites, cotas de pesca e licenças são distribuídas aos pescadores, para não haver sobrepesca. Frequentemente,

NPFMC/NOAA ESTABELECEM LIMITES PARA REGULAR A PESCA DAS ESPÉCIES DO ALASCA e o monitoramento durante a temporada de pesca é rigoroso.

Esses métodos
GARANTEM QUE
o Bacalhau do Alasca
ESTARÁ SEMPRE DISPONÍVEL
no ALASCA para
AS FUTURAS GERAÇÕES.

CERTIFICAÇÃO

A pesca do Bacalhau do Alasca é verificada por instituições independentes de certificação sustentável:

- ALASKA RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT (RFM)
- MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)





GASTRONOMIA

LEVEMENTE ADOCICADO • FIRME
SABOROSO • DELICADO



“O Bacalhau do Alasca é extremamente versátil, saboroso, nutritivo e acessível. Um dos meus pratos favoritos é simplesmente dourá-lo na manteiga e adicionar azeitonas, tomates, alho fresco, erva-doce fresca e fatias de laranja. É brilhante, vibrante, delicioso e muito agradável.”

CHEF LAURA COLE
229 Parks Restaurant and Tavern |
Denali National Park, Alaska



FATO CURIOSO
O PERFIL DE SABOR DO BACALHAU DO ALASCA É TÃO VERSÁTIL QUE COMBINA COM QUASE TODAS AS PREPARAÇÕES

PERFIL CULINÁRIO



MÉTODO Assado, grelhado, no vapor, salteado, frito.



MAGRO e DELICADO Não cozinhe ou manipule demais.

HABITAT SELVAGEM



O Bacalhau do Alasca

- Uma espécie de vida relativamente curta. Pode viver até 20 anos no máximo.
- É um peixe que geralmente vive em cardumes, viajando juntos, de seus locais de desova profundos para seus locais de alimentação mais rasos, a cada ano.
- Assemelhando-se ao peixe-gato, o bacalhau tem um órgão semelhante a um bigode chamado queixo longo, perto da boca, que possui papilas gustativas para ajudá-lo a encontrar comida.
- Predadores natos, o bacalhau é conhecido por comer amêijoas, caranguejos, camarões e outros peixes e mariscos.

IMPORTÂNCIA COMERCIAL:

O Bacalhau do Alasca é um dos peixes de fundo mais capturados nos EUA, com safras superiores a 200.000 toneladas ou US\$ 200 milhões anualmente.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

O BACALHAU DO ALASCA É REPLETO DE PROTEÍNAS DE ALTA QUALIDADE E BAIXO TEOR DE GORDURAS.

85g de BACALHAU

17g PROTEÍNA (34% VD)

70mg ÔMEGA 3 DHA & EPA

1.6mcg VITAMINA B12 (67% VD)

24mcg SELÊNIO (44% VD)

VD = Valor Diário Recomendado

Fonte: USDA Standard Reference Release 28



O CONTEÚDO ALTAMENTE PROTEICO DO BACALHAU DO ALASCA É

de fácil digestão, possuindo aminoácidos que o organismo não consegue produzir sozinho – uma proteína completa e de altíssima qualidade.

³⁴
Se

Benefícios do Selênio:

- Atua como um poderoso antioxidante
- Previne o declínio cognitivo
- Protege a glândula tireóide
- Fortalece o sistema imunológico
- Pode reduzir o risco de câncer
- Pode proteger contra doenças cardíacas coronárias

Receitas

Bacalhau do Alasca grelhado com purê de ervilhas e hortelã | Bacalhau do Alasca com Crosta de Parmesão e rúcula | Bacalhau Dourado com Creme de Batata e Ragú de Alho Francês | Tacos de Bacalhau | Panquecas de Bacalhau do Alasca estilo provençal

Encontre essas e mais receitas em WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES