



Selvagem, Natural & Sustentável

Selvagem DO ALASKA

SALMÃO SELVAGEM COHO

Oncorhynchus kisutch

também conhecido como salmão SALMÃO PRATEADO



PRODUTOS

FRESCO/CONGELADO



Eviscerado sem cabeça H&G



Eviscerado



Filés (com ou sem pele, sem espinhas ou desossado)



Defumado (frio ou quente)



Lombo



Porções



NATUREZA SELVAGEM

O SALMÃO SELVAGEM DO ALASCA pertence ao gênero *Oncorhynchus*, palavra formada pela combinação de 'onko' (ganchos) e 'rhynchos' (nariz). Esse nome se deve à forma das fossas nasais que os machos adquirem na época de desova. O gênero *Oncorhynchus* diferencia o SALMÃO SELVAGEM DO PACÍFICO às demais espécies que levam o mesmo nome comum - "salmão" -, como é o caso das TRUTAS e outras variedades de pescados criadas em cativeiro.

CARACTERÍSTICAS DA PESCA

TEMPORADAS DE PESCA

JAN FEV MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEC

Sudeste do Alasca _____
Golfo do Alasca _____
Mar de Bering _____



ECONOMIA

Geração de empregos*

Embarcações utilizadas para o salmão

Fontes: NOAA e CFEC
*os dados incluem todas as espécies de salmão



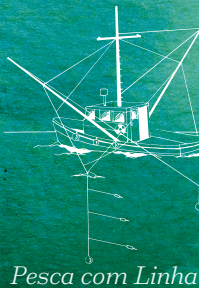
~33.000



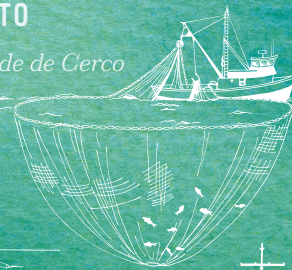
~9-10 K

TIPO DE EQUIPAMENTO

Pesca com Rede de Cerco



Pesca com Linha



Pesca com Rede de Espera

SUSTENTABILIDADE

NO ALASCA, o futuro do Salmão Selvagem Coho e do meio ambiente é mais importante do que as oportunidades de pesca imediatas.

COMO RECURSO SELVAGEM, existe uma variabilidade no número de salmões que retornam à água doce para a desova anual. Fazendo uso dos melhores métodos disponíveis, os gestores do Alasca estabelecem "METAS DE ESCAPE" para assegurar que uma quantidade suficiente de peixes retorne ao seu ambiente de desova, a fim de que ocorra sua reprodução. Por meio da determinação dos períodos de pesca, os biólogos são capazes de compensar as variações naturais do número de salmões que retornam, garantindo, assim, a sustentabilidade do Salmão Selvagem Coho do Alasca.

RENOVÁVEL POR PRINCÍPIO

A sustentabilidade é determinada pela Constituição do estado do Alasca. OS PESCADOS DEVEM SER "UTILIZADOS, DESENVOLVIDOS E MANTIDOS DENTRO DO PRINCÍPIO DE RENDIMENTO SUSTENTÁVEL", assegurando para as futuras gerações a existência do Salmão Selvagem Coho nas águas do Alasca.

A sustentabilidade do Salmão Selvagem Coho capturado no Alasca faz parte de um ESFORÇO INTERNACIONAL. Os níveis de pesca do Salmão Selvagem Coho do Alasca seguem as normas do Tratado de Salmão do Pacífico, implementado pela Comissão do Salmão do Pacífico.

CERTIFICAÇÃO

A pesca do Salmão Selvagem Coho é verificada por instituições independentes de certificação sustentável:

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





GASTRONOMIA

• SABOR DELICADO • CARNE FIRME DE COLORAÇÃO ALARANJADA



“O diferencial do Salmão Coho é sua consistência. Ao utilizar o Salmão Coho do Alasca, você tem sempre a garantia de obter um filé de excelente qualidade. Para sua preparação, adoro utilizar temperos e molhos que tenham vinagre de base, pois é um ingrediente que facilmente é absorvido pelos filés mais permeáveis, sem sobrecarregar o pescado já rico em gordura boa.”

CHEF TRAVIS LARSEN
Salt | Juneau, Alaska



PORÇÕES PERFEITAS

O Salmão Coho é um dos preferidos entre os Chefs e proprietários de restaurantes, devido ao seu tamanho médio quando comparados às demais espécies de salmão. Isso permite que o pescado seja porcionado em filés para porções individuais que, com seu conteúdo ideal de gorduras boas, garantem sabor e versatilidade. Este salmão é ideal para a maioria dos paladares.

PERFIL CULINÁRIO



MÉTODO Assado, grelhado, escalfado, frito, cozido no vapor ou em sushi/sashimi

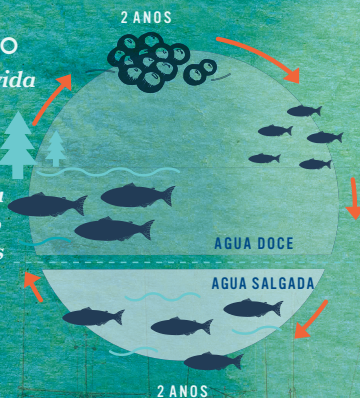


CONTEÚDO MÉDIO DE GORDURAS
Versátil e adaptável

CICLO DE VIDA

O SALMÃO COHO

possui um ciclo de vida complexo; nasce e vive em água doce durante 2 anos, quando então passa dois anos no oceano antes de retornar às águas do rio para desovar.



O Salmão Selvagem Coho do Alasca se caracteriza como:

- Ávidos reprodutores, alguns dos salmões machos retornam aos rios para desovar apenas depois de 6 meses no mar.
- Predadores vorazes, quando jovens, ingerem plâncton, insetos, anfípodas e outros crustáceos. Quando maduros, se alimentam principalmente de outros peixes e lulas.
- Territoriais quando jovens, logo ao nascer traçam limites que defendem vigorosamente de outros salmões.

Salmão Coho

BOCA SEMI PRETA COM LINHA BRANCA
MANCHAS NA PARTE TRASEIRA
MANCHAS NA PARTE SUPERIOR DA CAUDA
CAUDA COMPRIDA



TAMANHO PADRÃO: 63-89 cm

NUTRIÇÃO

O SALMÃO SELVAGEM COHO DO ALASCA É RICO EM ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA ÔMEGA-3 DHA & EPA

85 g de SALMÃO COHO DO ALASCA

20 g PROTEÍNA (46% VD)

4.3 mcg VITAMINA B12 (180% VD)

900 mg ÔMEGA 3 DHA & EPA

383 iu VITAMINA D (64% VD)

VD = Valor Diário Recomendado
Fonte: USDA Standard Reference Release 28



O SALMÃO SELVAGEM COHO PROPORCIONA ÔMEGA-3 DE ORIGEM MARINHA,

essencial para o corpo humano. Os ácidos graxos DHA e EPA do salmão coho são os mais estudados, dados seus benefícios para a saúde em curto prazo.



Benefícios dos ácidos graxos DHA e EPA do Ômega-3

- Melhora a saúde coronariana
- Melhora as funções cerebrais
- Vital para o crescimento e desenvolvimento de fetos, bebês e crianças.

Receitas

Torta de Salmão do Alasca com queijo de cabra | Salmão Selvagem do Alasca com molho marroquino | Salmão Selvagem do Alasca com molho de mostarda e maple, acompanhado com legumes assados | Salmão Selvagem do Alasca com creme de Matcha | Torta de Salmão Selvagem do Alasca defumado com enroladinhos de queijo e cebolinha

Encontre estas receitas e outras em WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES