



Selvagem, Natural & Sustentável

Selvagem DO ALASKA

SALMÃO SELVAGEM KETA

Oncorhynchus keta

também conhecido como salmão CHUM ou SALMÃO SILVERBRITE



PRODUTOS

FRESCO/CONGELADO



Eviscerado sem cabeça H&G



Eviscerado



Ovas



Defumado (frio ou quente)



Porções



Lombo



Filés

(com ou sem pele, sem espinhas ou desossado)



Enlatados



NATUREZA SELVAGEM

O SALMÃO SELVAGEM DO ALASKA 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 DEZ

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



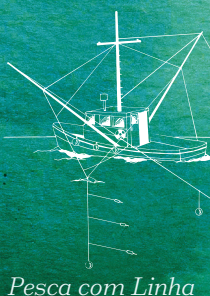
~33.000



~9-10 K

TIPO DE EQUIPAMENTO

Pesca com Rede de Cerco



Pesca com Linha



Pesca com Rede de Espera

SUSTENTABILIDADE

NO ALASKA, o futuro do Salmão Selvagem Keta e do meio ambiente é mais importante 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 Keta do Alasca.

SIGNIFICADO CULTURAL

O Salmão Selvagem Keta do Alasca não é apenas importante quanto à questão ecológica, mas também está intrinsecamente relacionada com a pesca de subsistência das zonas rurais. As famílias pertencentes às comunidades da costa do Alasca dependem da PESCA DE SALMÃO para sobreviver. Com um gerenciamento responsável do Salmão Selvagem do Alasca, a subsistência tem prioridade sobre a pesca esportiva, comercial ou individual.

CERTIFICAÇÃO

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

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





GASTRONOMIA

**TEXTURA FIRME • CARNE ROSADA
• SABOR SUAVE**



"Gosto de cozinhar com o Salmão Selvagem Keta. Por ter um sabor mais suave, é possível cozinhá-lo com a pele numa frigideira bem quente. A pele fica bem crocante e combina perfeitamente com limão, alcaparras e manteiga".

CHEF JACK AMON

Marx Brothers Café | Anchorage, Alaska



OVAS SABOROSAS

Os Salmões Selvagens Keta do Alasca também são apreciados por suas ovas. As ovas contêm ácidos graxos ômega-3, além de um sabor intenso, o que as torna ideais para os consumidores internacionais. A cor vibrante e a casca mais grossa das ovas em relação às demais espécies fazem delas uma **COMPLETA EXPERIÊNCIA SENSORIAL**, perfeita para acompanhar um prato principal ou servi-las separadamente.



PERFIL CULINÁRIO



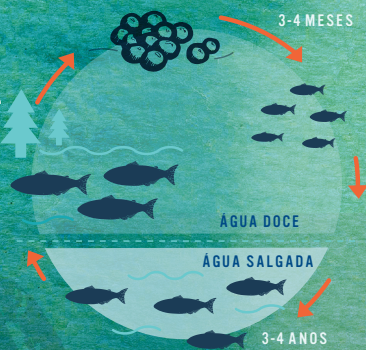
MÉTODO Assado, grelhado, escalfado, salteado, cozido no vapor, enlatado ou em sushi/sashimi



CARNE COM BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS portanto se recomenda uma temperatura mais baixa para sua cocção

CICLO DE VIDA

O SALMÃO KETA possui um ciclo de vida complexo: nasce e vive em água doce durante 3-4 meses, quando então passa de 3 a 4 anos no oceano antes de retornar às águas do rio para desovar.



O Salmão Selvagem Keta do Alasca:

- Entre as 5 espécies de salmão do Alasca, é o que melhor se distribui geograficamente, apesar de ser mais escasso ao norte de Kotzebue Sound.
- Sendo uma das maiores espécies, este salmão mede, no mínimo, 61 cm.
- Retorna para desovar em dois períodos: o primeiro, é chamado de "salmão chum de verão"; já o segundo é o "salmão chum de outono".
- Recebe o apelido de salmão "cão" devido aos dentes: ao retornar às águas doces para desovar, os machos desenvolvem grandes presas, como se fossem caninos, que se sobressaem da mandíbula.

Salmão Keta

PUPILAS GRANDES QUE COBREM TODO O OLHO
COR METÁLICA AZUL-VERDE

NÃO POSSUI GRANDES MANCHAS NA PARTE TRASEIRA OU NA CAUDA, APESAR DE APRESENTAR PEQUENAS E PROFUNDAS MANCHAS AO LONGO DO CORPO



BOCA BRANCA COM LINHA BRANCA E DENTES BEM DESENVOLVIDOS

FORQUILHA PRONUNCIADA EM CAUDA COM PONTOS PRATEADOS AO LONGO DOS FILAMENTOS

TAMANHO PADRÃO: 61-71 cm

NUTRIÇÃO

O SALMÃO SELVAGEM KETA DO ALASCA É RICO EM PROTEÍNAS DE ALTA QUALIDADE

85 g de SALMÃO KETA DO ALASCA

22 g PROTEÍNA (44% VD)

2.9 mcg VITAMINA B12 (167% VD)

683 mg ÔMEGA-3 DHA & EPA

470 mg POTÁSSIO (10% VD)

VD = Valor Diário Recomendado

Fonte: USDA Standard Reference Release 28



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

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



Benefícios de UMA PROTEÍNA COMPLETA DE ALTA QUALIDADE

- Construção e manutenção da massa magra
- Regulação do metabolismo
- Melhora da saciedade - possibilitando a redução da ingestão de alimentos e, conseqüentemente, a perda de peso
- Fortalecimento dos músculos, fornecendo maior mobilidade e força

Receitas

Porção de Salmão do Alasca grelhado com abacate | Salmão Keta do Alasca recheado com legumes | Salmão Keta do Alasca com limão, tomilho, acompanhado com salada de alcachofra e tomate | Salmão Keta do Alasca preparado com especiarias asiáticas e tahine

Encontre estas receitas e outras em WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES