



Selvagem, Natural & Sustentável

Selvagem DO ALASKA

SALMÃO SELVAGEM REAL

Oncorhynchus tshawytscha

também conhecido como **SALMÃO CHINOOK**



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

OSALMÃO SELVAGEM DO ALASKA

pertence ao gênero *Oncorhynchus*,

palavra formada pela combinação de

'onco' (ganchos) e 'rhyno'

(nariz). Esse nome se deve à forma das fossas nasais que os machos adquirem na época de desova.

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

◀ Delta do Yukon-Kuskokwim



ECONOMIA

Geração de empregos*

Embarcações utilizadas para o salmão

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

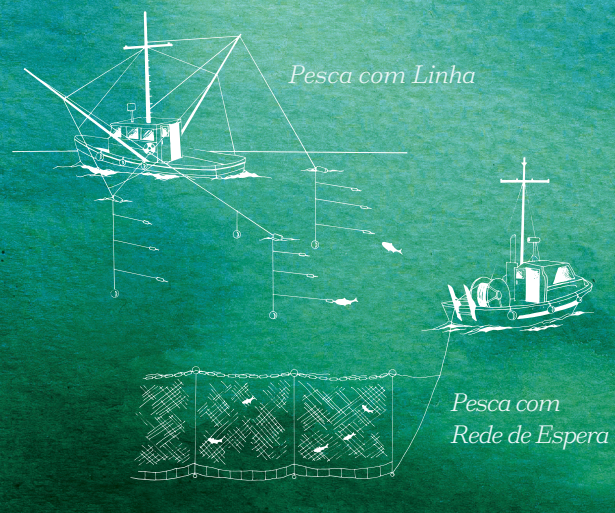


~33.000



~9-10 K

TIPO DE EQUIPAMENTO



SUSTENTABILIDADE

NO ALASKA, o futuro do Salmão Selvagem Real 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 Real 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 Real nas águas do Alasca.

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

CERTIFICAÇÃO

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

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





GASTRONOMIA

SUAVE • ESCAMAS GRANDES • LUXUOSO • SABOROSO



"O Salmão Real é meu preferido para preparar nossa sopa de inverno com salmão, que consiste num prato abundante com diversas delícias do mar - muito reconfortante para a alma".

CHEF MANDY DIXON

La Baleine Café | Homer, Alaska



A REALEZA DO BRANCO

A maioria dos salmões reais possuem uma carne avermelhada intensa. Porém, um a cada vinte salmões tem seu processo de pigmentação diferente, o que influencia em uma carne mais clara. Apesar de serem nutricionalmente idênticos, A CARNE DE COR MAIS CLARA CONTÉM UM NÍVEL MAIS ALTO DE GORDURAS BOAS EM COMPARAÇÃO AO DE UM REAL TRADICIONAL, resultando em um produto premium de sabor suave e magnífico.

PERFIL CULINÁRIO



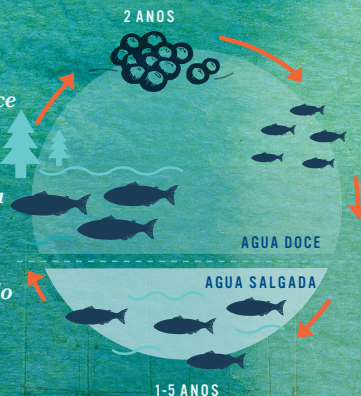
MÉTODO Ao forno, assado, grelhado, cozido, frito, defumado, ao vapor ou em sushi/sashimi



ALTO CONTEÚDO DE GORDURAS BOAS
Difícil de passar o ponto de cocção ideal

CICLO DE VIDA

O SALMÃO REAL possui um ciclo de vida complexo; nasce e vive em água doce durante 2 anos, quando então passa de 1 a 5 anos no oceano antes retornar às águas do rio para desovar.



O Salmão Selvagem Real do Alasca:

- É a maior das 5 espécies de salmão do Pacífico. Maior peso registrado: 57 quilos em 1949, em Petersburg, Alasca.
- Os salmões de pequeno porte que retornam às águas do rio após 1 ano no oceano são chamados de "jacks" e, usualmente, são machos.
- De captura selvagem, o Salmão Selvagem Real do Alasca é pescado em alto mar. O peixe é, então, transportado para as plantas de processamento localizadas em pequenas comunidades pesqueiras espalhadas ao longo da costa do Alasca.
- A pesca do Salmão Selvagem Real do Alasca é a maior e mais selvagem pesca desta espécie em todo o planeta.

Salmão Real



NUTRIÇÃO

O SALMÃO SELVAGEM REAL DO ALASCA SE DESTACA QUANDO SE REFERE AOS ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA ÔMEGA-3 DHA & EPA.

85g de SALMÃO REAL DO ALASCA

22 g PROTEÍNA (44% VD)

2.4 mcg VITAMINA B12 (100% VD)

1476 mg ÔMEGA 3 DHA & EPA

0 g CARBOIDRATOS

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



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

essencial para o corpo humano. Os ácidos graxos DHA e EPA do salmão real 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 cardiovascular
- Melhora as funções cerebrais
- Vital para o crescimento e desenvolvimento de fetos, bebês e crianças.

Receitas

Poke de Salmão do Alasca | Wrap de Salmão do Alasca com molho Chipotle de Acelga | Talharin com Salmão preparado com Amendoim e Gengibre | Salmão do Alasca grelhado com batata doce | Salada Monterey com Salmão do Alasca

Encontre estas receitas e outras em WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES