



Selvagem, Natural & Sustentável

Selvagem DO ALASCA

SALMÃO SELVAGEM SOCKEYE

Oncorhynchus nerka

também conhecido como SALMÃO VERMELHO



PRODUTOS

FRESCO/CONGELADO



ESVICERADO SEM CABEÇA H&G



ESVICERADO



OVAS



DEFUMADO

(frio ou quente)



PORCIONADO



FILÉS

(com ou sem pele, com espinhas ou desossado)



BARRIGA



NATUREZA SELVAGEM

O SALMÃO SELVAGEM DO ALASCA pertence ao genus *Oncorhynchus*, nome formado ao combinar duas palavras, 'onco' (enganchado) e 'rhyno' (nariz), devido ao formato de suas narinas em gancho, visto nos machos durante a desova.

O genus *Oncorhynchus* DISTINGUE O SALMÃO SELVAGEM DO PACÍFICO de outras espécies com o mesmo nome comum de "salmão" incluindo a truta e outras variedades de cativeiro.

CARACTERÍSTICAS DE 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

empregos gerados* ~33,000

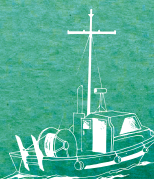
embarcações para salmão* ~9-10 K

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

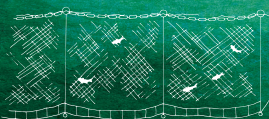


TIPO DE EQUIPAMENTO

Rede de Cerco



Rede de Espera



SUSTENTABILIDADE

NO ALASCA, o futuro do salmão selvagem sockeye e do meio-ambiente são mais importantes do que oportunidades de pesca imediatas.

COMO UM RECURSO SELVAGEM, há variabilidade no número de salmões que retornam à água doce para desovar anualmente. Gerentes no Alasca determinam 'METAS DE FUGA' usando dos melhores métodos disponíveis para garantir que um suficiente de peixes retornem para o ambiente de desova para reprodução. Biólogos compensam as variações naturais no número de retorno das espécies ao gerenciar e determinar os períodos de pesca, garantindo a sustentabilidade do salmão selvagem do Alasca sockeye.

SIGNIFICADO CULTURAL:

O salmão selvagem sockeye não é só importante ecológicamente, como também intrinsecamente ligados à pesca de subsistência no âmbito rural. Famílias em comunidades na Costa do Alasca DEPENDEM DA PESCA DO SALMÃO DE SUBSISTÊNCIA para sobreviverem. No gerenciamento responsável do salmão do Alasca, a subsistência leva prioridade sobre a pesca esportiva, comercial ou pessoal.

CERTIFICADO

A pesca do salmão selvagem sockeye é certificada sob dois padrões independentes de certificação para sustentabilidade:

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





GASTRONOMIA

FIRME • TEXTURA MACIA • SABOR ROBUSTO • COR VÍVIDA



“O salmão do Alasca sockeye é o meu tipo favorito de salmão devido ao seu sabor vibrar não importa como eu o prepare; assado, refogado ou escalfado em nossas tigelas de macarrão ramen.”

CHEF MANDY DIXON

La Baleine Café | Homer, Alaska



OUSADO E BRILHANTE

O Salmão Selvagem Sockeye do Alasca é bem conhecido pelo tom vermelho vibrante de seus filés tanto em sua forma crua como após cozinhar. Isso é devido à **SUA DIETA NATURAL** de krill e planctons, que possuem um pigmento carotenóide chamado de astaxantina. Esse composto poderoso não só provém uma cor intensa e sabor acentuado, como é também um antioxidante, é anticancerígeno, alivia dores nas juntas e ajuda no cuidado à pele e ao coração.

PERFIL CULINÁRIO



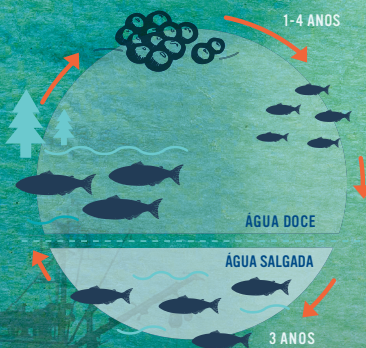
MÉTODO Assado, grelhado, escalfado, refogado, em sushi/sashimi, tostado, cozido a vapor



ALTO ÍNDICE EM ÓLEOS
Difícil de passar do ponto ideal de cozimento

CICLO DE VIDA

O SALMÃO SOCKEYE tem um ciclo de vida complexo; eclode e vive em água doce por 1-4 anos e passa 3 anos de sua vida no oceano antes de retornar à água doce para desovar.



O salmão Selvagem Sockeye do Alasca

- Um peixe viajante, o salmão sockeye passa o seu tempo na água salgada nadando e se alimentando no giro do Golfo do Alasca antes de retornar ao seu ponto natal para reprodução.
- Exigente em sua dieta, o sockeye se alimenta mais de crustáceos e planctons do que outras espécies, o que leva à coloração mais vermelha e vibrante de sua carne
- Para o melhor aproveitamento de seus hábitos alimentares, o sockeye filtra às águas de zooplânctons e pequenos crustáceos usando suas finas brânquias filamentosas
- Enquanto recurso pesqueiro selvagem, o salmão do Alasca sockeye é capturado no oceano aberto. Os pescados são então transportados para plantas de processamento em pequenas comunidades pesqueiras, espalhadas ao redor da costa Alasca.

Sockeye



NUTRIÇÃO

O SALMÃO DO ALASCA SOCKEYE É REPLETO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA DO ÔMEGA-3 DHA & EPA.

85g de SALMÃO DO ALASCA SOCKEYE

23g PROTEÍNA (46% DV)

3,8mcg VITAMINA B-12 (158% DV)

730mg ÔMEGA 3 DHA & EPA

570 IU VITAMINA D (95% DV)

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



SALMÃO SELVAGEM SOCKEYE PROPORCIONA ÔMEGA-3 DE FONTE MARINHA, essenciais ao corpo humano.

Os ácidos graxos DHA e EPA desse pescado são os mais estudados, benéficos e úteis a curto prazo para o corpo.



Benefícios do DHA & EPA Ômega 3

- Melhorar a saúde coronária
- Aperfeiçoar as funções cerebrais
- Nutriente vital para o crescimento e desenvolvimento de bebês prenatais e crianças.

Receitas

Oshizushi de Salmão Selvagem Sockeye do Alasca e várias outras receitas estão disponíveis em WWW.ALASKASEAFOOD.COM.BR