



Salvaje, Natural & Sostenible

Salvaje
DE ALASKA

BACALAO NEGRO

Anaplopoma fimbria

también conocido como **SABLEFISH o BLACK COD DE ALASKA**



PRODUCTOS

FRESCO



H&G



Lomo



Cuello



Filetes

CONGELADO



H&G



Cuello



Filetes



UTILIZACIÓN



Los **COLLARES** son el corte con mayor contenido de grasa del pescado, el cual incluye la clavícula y algunas partes del lomo. Extremadamente rico y denso, este pedazo de carne dispone de un sabor ligeramente más dulce que las demás partes del pescado.

CARACTERÍSTICAS DE LA PESCA

TEMPORADAS DE PESCA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DEC



ECONOMÍA

Fuente: NOAA

Empleos generados



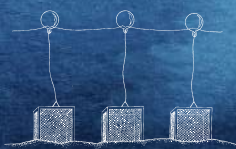
~1500

Embarcaciones utilizada para el Bacalao Negro



~350

TIPO DE EQUIPAMIENTO



Nasas



Palangre

SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del Bacalao Negro y del medio ambiente son más importantes que las oportunidades de pesca comercial. La población del Bacalao Negro es estimada a través de una investigación bienal. Los gerentes utilizan estos datos con el objetivo de determinar el "TOTAL DISPONIBLE" en función de la población, de identificar la "CAPTURA PERMITIDA" y de establecer un límite menor de "CAPTURA ACTUAL", garantizando que esta población salvaje del Mar de Alaska siga siendo sostenible.



CERTIFICACIÓN

La pesca del Bacalao Negro es certificada bajo dos estándares independientes de pesquería sostenible:

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





GASTRONOMÍA

**CROCANTE • DELICADO • DULCE
SABROSAMENTE INTENSO**



"El Bacalao Negro es esencial en nuestro menú. Con una calidad superior y rico en grasas buenas, esta especie es también conocida como "SEA BUTTER" (La mantequilla del océano). El Bacalao Negro siempre tendrá un lugar en nuestra mesa"

CHEF KEVIN LANE
The Cookery | Seward, Alaska



DATO CURIOSO

Ampliamente competitivo entre los pescados de alta calidad, el Bacalao Negro logró ser uno de los platos firmados por el Chef

Nobu Matsuhisa's

PERFIL CULINARIO



MÉTODO al horno, escalfado,
salteado o ahumado



CONTENIDO ALTO DE GRASA
favorable para una cocción ideal

HÁBITAT SALVAJE



El Bacalao Negro:

- Cuando aún es joven, el bacalao negro permanece en aguas de baja profundidad hasta alcanzar la madurez.
- Vive bajo los 150-1.500 metros de profundidad cuando alcanza la madurez.
- Una investigación demostró que el Bacalao Negro alcanza migraciones de hasta 1.600km.
- Es un gran predador con dietas diversificadas, éstas incluyen pequeños tipos de peces, calamares, pulpos y una variedad de crustáceos.

BACALAO NEGRO SALVAJE

dispone de una variedad de hábitats y recursos de alimentación natural, lo que le permite

VIVIR POR MÁS DE 90 AÑOS!

NUTRICIÓN

**EL BACALAO NEGRO DE ALASKA
ES REPLETO DE ÁCIDOS
GRASOS DE CADENA LARGA
OMEGA-3 DHA & EPA**

85g de	BACALAO NEGRO DE ALASKA
1,543 mg	OMEGA 3s DHA & EPA
15 g	PROTEÍNA (30% VD)
1.2 mcg	VITAMINA B12 (51% VD)
0 g	CARBOHIDRATOS

VD = Valor Diario Recomendado // 85g
Fuente: USDA Standard Reference Release 28



EL ALTO NIVEL DE GRASAS DEL BACALAO NEGRO SALVAJE

es gran parte compuesto de ácidos grasos Omega-3 DHA y EPA, los cuales son comprobados como los más beneficiosos y útiles para el organismo humano.



Beneficios de los ácidos grasos DHA y EPA del Omega-3

- Mejora la salud coronaria
- Mejora las funciones cerebrales
- Vital para el crecimiento y desarrollo de fetos, bebés y niños

Recetas

Filete de Salmón a la plancha con Ensalada Asiática de Pepino | Marinado con Miel de Acacia

Costra al Tomillo | Cocido al Estilo Teriyaki con Vegetales

Encuentre estas recetas y más en WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES