



Salvaje de Alaska

HALIBUT DE ALASKA / FLETÁN

UN PESCADO BLANCO ELEGANTE, DELICADO Y SUBSTANCIAL

El mayor de todos los pescados planos, el Halibut de Alaska puede crecer a un tamaño impresionante – arriba de 227 kg o más, aunque su peso es de 16 a 23 kg –, lo que ayuda a establecer su reputación como el pescado más premiado del mundo. Su sabor suave y algo dulce, así como su textura firme y única han hecho del Halibut de Alaska el favorito entre los chefs y consumidores.

CAPTURADO ESTACIONALMENTE, DISPONIBLE TODO EL AÑO

Todos los pescados y mariscos de Alaska son salvajes y puros, gestionados de forma responsable para garantizar su abundancia en el futuro. Alaska produce la mayor oferta de halibut doméstico, que es regulada rigurosamente a través de capturas estacionales y con el uso exclusivo del método de pesca por palangre ("longline"). El Halibut de Alaska está disponible: fresco desde marzo hasta mediados de noviembre, y congelado todo el año.

SORPRENDENTEMENTE FÁCIL DE PREPARAR

La facilidad de preparo del Halibut de Alaska viene a la par con sus resultados espectaculares, tanto a la parrilla, asado, salteado, o escalfado. Conocido por su textura firme y hojaldrada, así como por su sabor delicado, el Halibut de Alaska es igualmente delicioso en preparaciones desde sándwiches simples y sopas a entradas elegantes. Además, el Halibut de Alaska mantiene su forma durante el proceso de cocción, haciéndolo adecuado para todos los estilos de preparación y brindando resultados confiables y de alta calidad.

ORIGEN SOSTENIBLE

El Estado de Alaska es pionero en estándares de pesca ecológica y sostenible. Diferente de los pescados de otras zonas, las especies de Alaska son gestionadas para protegerlas de la sobrepesca y daños ambientales; al asegurar de forma proactiva una captura saludable, salvaje y sostenible. Alaska asegura sus pescados para las generaciones futuras.

El logotipo de Alaska Seafood afirma su apoyo a la PESCA SOSTENIBLE.



Salvaje, Natural & Sostenible



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 100 g (3,5 oz)
Porción cocinada para consumo

Calorías	140
Proteína	27 g
Grasa Total	3 g
Grasas Saturadas	<0,5 g
Sodio	70 mg
Colesterol	40 mg
Omega-3	460 mg



NOMBRES COMERCIALES COMUNES

- Halibut de Alaska
- Halibut del Pacífico
- Fletán

NOMBRES CIENTÍFICOS

- Hippoglossus stenolepis

ÉPOCAS DE PESCA

- Capturado entre marzo y mediados de noviembre

TAMAÑOS

- Tamaño mediano: 16-23 kg; puede alcanzar desde 4,5 kg a 227 kg
- Filetes: 453 g - 1,4 kg; 1,4 - 2,3 kg; 2,3 - 3,2 kg; 3,2 kg o más
- Steak (tipo de filete)/porcionado: 113,4 g; 170,1 g; 226,8; 283,5 g
- Entero sin cabeza y eviscerado (H&G) - promedio: 4,5/9,1 kg; 9,1/18,1 kg; 18,1/27,2 kg; 36,3 kg o más

HÁBITAT

- Cuando son jóvenes (2,5 cm y más grandes) son comunes en aguas poco profundas y cerca de la costa, de 2 a 50 metros de profundidad
- Los pescados se mueven en dirección a aguas más profundas mientras maduran, migrando principalmente hacia el este y al sur

MÉTODO DE CAPTURA

- Palangre (Longline)



Salvaje, Natural & Sostenible

Oficina en America del Sur:

Alameda Lorena, 800 - cj. 1803
Jardim Paulista - São Paulo SP
CEP 01424-001
Tel: +55 (11) 2579-0431
cnascimento@riverglobal.net

Centro Corporativo:

311 N. Franklin Street, Suite 200
Juneau, AK 99801
Tel: +1 (800) 478-2903

www.alaskaseafoodlatam.com

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC/HACCP

ADITIVOS

- Sin ningún aditivo

FORMATOS DEL PRODUCTO

- Fresco o congelado: sin cabeza y eviscerado (H&G); filetes: con o sin piel; steaks (tipo de filete) y lomos; mejillas

ENVASE

- Pescado pequeño o grande glaseado en cajas de 45 a 68 kg
- Steaks, filetes y lomos son envasados al vacío en cajas de 4,5 a 9,1 kg
- Filetes IQF glaseados y envasados en cajas de 22,7 kg
- Mejillas congeladas en bloques de 2,3 kg

ALIMENTACIÓN DEL PESCADO

- Incluye otros pescados como cod, polaca de Alaska, black cod/sablefish, gallineta, arenque, pulpo, cangrejos, almejas, y ocasionalmente hálbits menores

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Textura firme y hojaldrada con sabor delicado