



Salvaje, Natural & Sostenible

Salvaje
DE ALASKA

SALMÓN SALVAJE COHO

Oncorhynchus kisutch

también conocido como **SALMÓN PLATEADO**



PRODUCTOS

FRESCO/CONGELADO



Eviscerado sin cabeza H&G



Eviscerado



Filetes
(con o sin piel,
con espinas o
deshuesado)



Ahumado
(frio o caliente)



Lomo



Porciones

CARACTERÍSTICAS DE LA PESCA

TEMPORADAS DE PESCA

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

Sureste de Alaska

Golfo de Alaska

Mar de Bering



FAO 67

ECONOMÍA

Empleos generados*

Fuentes: NOAA y CFEC
*los datos incluyen todas
las especies de salmón



~33.000

Embarcaciones utilizadas
para el Salmón

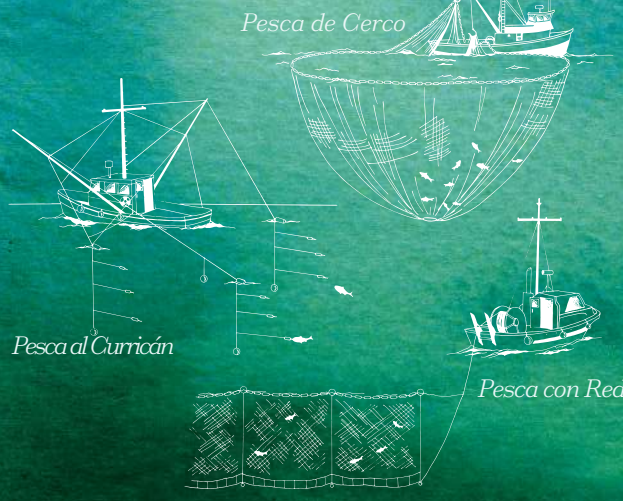


~9-10 K

NATURALEZA SALVAJE

EL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA pertenece al género *Oncorhynchus*, palabra formada por la combinación de 'onko' (gancho) y 'rhynchos' (nariz). Ese nombre se debe a la forma que toman las fosas nasales de los machos en la época de desove. El género *Oncorhynchus* distingue al **SALMÓN SALVAJE DEL PACÍFICO** de otras especies que llevan el mismo nombre común "salmón", como es el caso de las truchas y otras variedades de pescado criadas en cautiverio.

TIPO DE EQUIPAMIENTO



SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del Salmón Salvaje Coho y del medio ambiente es más importante que las oportunidades de pesca inmediatas.

COMO RECURSO SALVAJE, existe una variabilidad en el número de salmones que regresan al agua dulce para el desove anual. Los gestores de Alaska, utilizando los mejores métodos disponibles, establecen 'METAS DE ESCAPE' para asegurar que una cantidad suficiente de peces regrese a su ambiente de desove para poder reproducirse. Los biólogos compensan las variaciones naturales del número de salmones que regresa por medio de la determinación de los periodos de pesca, lo que asegura la sostenibilidad del Salmón Salvaje Coho de Alaska.

RENOVABLE POR DISEÑO

La sostenibilidad está escrita en la constitución del Estado de Alaska. LOS PESCADOS DEBEN SER 'UTILIZADOS, DESARROLLADOS Y MANTENIDOS DENTRO DEL PRINCIPIO DE RENDIMIENTO SOSTENIBLE'; asegurando que el Salmón Salvaje Coho habite en las aguas de Alaska para las futuras generaciones.

La sostenibilidad del Salmón Salvaje Coho capturado en Alaska es un ESFUERZO INTERNACIONAL. Los niveles de captura del Salmón Salvaje Coho de Alaska siguen las normas del Tratado del Salmón del Pacífico implementado por la Comisión del Salmón del Pacífico.

CERTIFICACIÓN

La pesca del Salmón Salvaje Coho es certificada bajo dos estándares independientes de pesquería sostenible:

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





GASTRONOMÍA

- SABOR DELICADO • CARNE FIRME DE COLOR ANARANJADA



"Lo principal del Salmón Coho es su consistencia. Al utilizar el Salmón Coho de Alaska, Usted tiene siempre la garantía de obtener un filete de excelente calidad. Para su preparación, me encanta usar aderezos y salsas que tengan vinagre como base porque se combinan fácilmente con los filetes más permeables, sin abrumar al pescado que ya es graso".

CHEF TRAVIS LARSEN

Salt | Juneau, Alaska



PORCIONES PERFECTAS

El Salmón Coho es uno de los favoritos entre los Chefs y propietarios de restaurantes debido a su tamaño mediano comparado a las demás especies de salmón. Esto permite que se pueda porcionar en filetes ideales para porciones individuales, con un contenido medio de grasas buenas, lo que da sabor y versatilidad mientras que mantiene un sabor suave. Este salmón es ideal para la mayoría de los paladares.

PERFIL CULINARIO



MÉTODO Al horno, a la parrilla, escalfado, salteado, ahumado, en sushi/sashimi, frito o al vapor

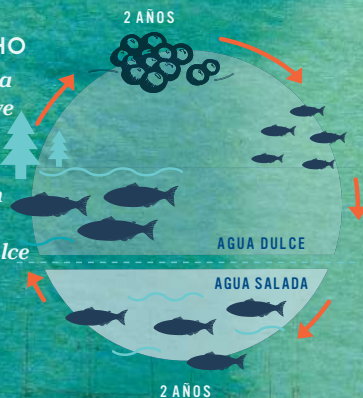


CONTENIDO MEDIO DE GRASA
Versátil y adaptable

CICLO DE VIDA

EL SALMÓN COHO

tiene un ciclo de vida complejo; nace y vive en agua dulce durante 2 años y pasa más 2 años en el oceano antes de regresar al agua dulce para desovar.



El Salmon Salvaje Coho de Alaska:

- Ávidos reproductores, algunos salmones coho machos regresan después de sólo 6 meses en el mar como reproductores precoces.
- Predadores voraces, cuando son jóvenes ingieren plancton, insectos, anfípodos y otros crustáceos. Al ser maduros, se alimentan principalmente de otros pescados y calamares.
- Territorial cuando joven, alevines de salmón coho establecen fronteras que defienden vigorosamente de otros salmones.

NUTRICIÓN

EL SALMON SALVAJE COHO DE ALASKA
ESTÁ REPLETO
DE ÁCIDOS GRASOS DE CADENA LARGA OMEGA-3
DHA & EPA

85 g de
SALMÓN COHO DE ALASKA

20 g **PROTEÍNA (46% VD)**

4.3 mcg **VITAMINA B12 (180% VD)**

900 mg **OMEGA 3 DHA & EPA**

383 iu **VITAMINA D (64% VD)**

VD = Valor Diario Recomendado

Fuente: USDA Standard Reference Release 28



EL SALMÓN SALVAJE COHO PROPORCIONA OMEGA-3 DE ORIGEN MARINA,

esencial para el cuerpo humano. Los ácidos grasos DHA y EPA del salmón coho son los más estudiados, beneficiosos y útiles para la salud del cuerpo a corto plazo.



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

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



Recetas

Tarta de Salmón de Alaska con queso de cabra | Salmón Salvaje de Alaska con Aderezo Marroquí | Salmón al Arce y Mostaza con Verduras Asadas | Salmón Salvaje de Alaska con Crema de Matcha | Pastel de Salmón Ahumado con Bocadillos de Queso y Cebolleta

Encuentre estas recetas y más en WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES