



Salvaje, Natural & Sostenible

Salvaje
DE ALASKA

SALMÓN SALVAJE KETA

Oncorhynchus keta

también conocido como salmón CHUM o SALMÓN SILVERBRITE



PRODUCTOS

FRESCO/CONGELADO



Eviscerado sin cabeza H&G



Eviscerado



Huevas



Porciones



Lomo



Enlatados



Ahumado
(frio o caliente)



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



NATURALEZA SALVAJE

EL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA pertenece al género *Oncorhynchus*, palabra formada por la combinación de 'onco' (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.

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



ECONOMÍA

Fuentes:

NOAA y CFEC

*los datos incluyen todas las especies de salmón

Empleos generados*

~33.000



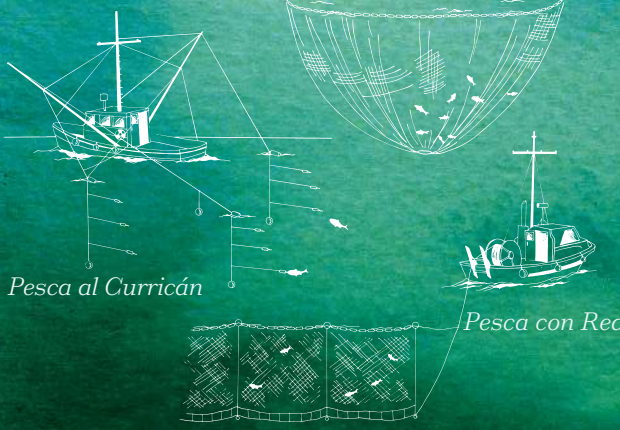
Embarcaciones para Salmón

~9-10 K



TIPO DE EQUIPAMIENTO

Pesca de Cerco



SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del Salmón Salvaje Keta 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 regresa al agua dulce para desovar anualmente. Los expertos de Alaska establecen 'METAS DE ESCAPE' utilizando los mejores métodos disponibles para asegurar que la cantidad suficiente de pescados regrese al ambiente de desove para su reproducción. Los biólogos compensan las variaciones naturales del número de salmones que regresan a través de la determinación de los periodos de pesca, asegurando la sostenibilidad del Salmón Salvaje Keta de Alaska.

SIGNIFICADO CULTURAL

El Salmón Salvaje Keta de Alaska no sólo es importante a nivel ecológico, sino que también está intrínsecamente relacionado con la pesca de subsistencia en las zonas rurales. Las familias en las comunidades de la costa de Alaska dependen de la PESCA DE SALMÓN para sobrevivir. En el manejo responsable del Salmón Salvaje de Alaska, la subsistencia tiene prioridad sobre la pesca deportiva, comercial o personal.

CERTIFICACIÓN

La pesca del Salmón Salvaje Keta está certificada bajo dos independientes estándares de certificación sostenible:

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





GASTRONOMÍA

**TEXTURA FIRME • COLOR ROSADO
• SABOR SUAVE**



"Me gusta cocinar el Salmón Salvaje Keta. Al tener un sabor más suave, puedo cocinarlo con piel en una sartén bien caliente. La piel queda bien crujiente y combina perfectamente con un limón, alcaparra y mantequilla".

CHEF JACK AMON

Marx Brothers Café | Anchorage, Alaska



HUEVAS SABROSAS

Los Salmones Salvajes keta de Alaska también son apreciados por sus huevas. Las huevas son **EMPAQUETADAS CON ÁCIDOS GRASOS CON OMEGA 3** y poseen un profundo sabor resonante dirigido especialmente para los consumidores internacionales. El color vibrante y la cáscara más gruesa de las huevas en relación a otras especies significan una **TOTAL EXPERIENCIA SENSORIAL**; perfecta para complementar un plato principal o para servir las solas.



PERFIL CULINARIO



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

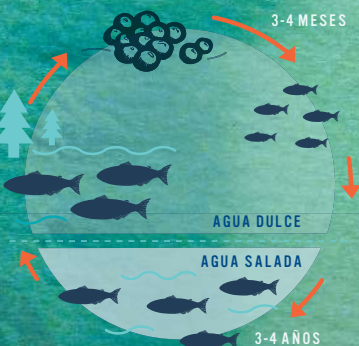


CARNE BAJA EN GRASA

por lo tanto se recomienda temperaturas más bajas durante la fase de cocción

CICLO DE VIDA

EL SALMÓN KETA tiene un ciclo de vida complejo; nace y vive en agua dulce durante 3-4 meses y pasa 3-4 años más en el océano antes de regresar al agua dulce para desovar.



El Salmón Salvaje Keta de Alaska:

- Es el más distribuido entre las 5 especies de salmones en Alaska, aunque son escasas en el norte de Kotzebue Sound.
- Una de las especies más grandes, el Salmón Salvaje Keta mide como mínimo 610 cm.
- El Salmón Keta vuelve a desovar en dos periodos, el primer periodo es más temprano y es llamado 'salmón chum de verano'. Al segundo periodo se le llama 'salmón chum de otoño'.
- Recibe el sobrenombre de salmón 'perro' por sus dientes: debido que cuando vuelve a entrar en agua dulce para desovar, los machos desarrollan grandes colmillos como si fuesen caninos que sobresalen de sus mandíbulas.



NUTRICIÓN

EL SALMON SALVAJE KETA DE ALASKA ESTÁ REPLETO DE PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD.

**85 g de
SALMÓN KETA DE ALASKA**

22 g PROTEÍNA (44% VD)

2.9 mcg VITAMINA B12 (167% VD)

683 mg OMEGA 3 DHA & EPA

470 mg POTASIO (10% VD)

VD = Valor Diario Recomendado

Fuente: USDA Standard Reference Release 28



EL SALMÓN SALVAJE KETA PROPORCIONA OMEGA-3 DE ORIGEN MARINO, esencial para el cuerpo humano.

Los ácidos grasos DHA y EPA del salmón keta son los más estudiados, beneficiosos e inmediatamente usados para la buena salud del cuerpo a corto plazo.



**Beneficios de
LA PROTEÍNA DE ALTA
CALIDAD COMPLETA**

- Construir y mantener un cuerpo de masa magra
- Regular el metabolismo
- Mejorar la saciedad conduciendo a la reducción de la ingesta de alimentos y posible pérdida de peso
- Vitalizar los músculos, dando gran movilidad y fuerza

Recetas

Porción de Salmón de Alaska asado a la parrilla con aguacate / Salmón Keta de Alaska relleno de Verduras / Salmón Keta de Alaska sazonado con Limón y Tomillo con Ensalada de Alcachofa y Tomate / Salmón Keta de Alaska Aromático Asiático con guisantes de sésamo

Encuentre estas recetas y más en WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES