



Salvaje, Natural & Sostenible

Salvaje
DE ALASKA

SALMÓN SALVAJE PINK

Oncorhynchus gorbuscha

también conocido como **salmón ROSADO** o **salmón JOROBADO**



PRODUCTOS

FRESCO/CONGELADO



Eviscerado sin cabeza H&G



Eviscerado



Filetes

(con o sin piel,
con espinas o
deshuesado)



Porciones



Lomo



Ahumado
(frio o caliente)



Enlatados



Huevas



Aceite



NATURALEZA SALVAJE

EL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA

pertenece al género *Oncorhynchus*, palabra formada por la combinación de las palabras griegas '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.

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: Determinación de los límites mundiales para las zonas de pesca establecidas para fines estadísticos.

FAO 67

ECONOMÍA

Fuentes:

NOAA y CFEC

*los datos incluyen
todas las especies
de salmón

Empleos generados*

~33,000



Embarcaciones
para Salmón

~9-10 K

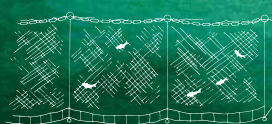


TIPO DE EQUIPAMIENTO

Pesca de Cerco



Pesca con Red



SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del salmón salvaje pink y del medio ambiente es más importante que las oportunidades de pesca a corto plazo.

COMO RECURSO SALVAJE, existe una variabilidad en el número de salmones que regresa 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 Pink de Alaska.

RENOVABLE POR DISEÑO

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

IMPORTANCIA CULTURAL

Las comunidades costeras de Alaska **DEPENDEN DE LA PESCA DE SUBSISTENCIA DEL SALMÓN PARA SOBREVIVIR**. La subsistencia tiene prioridad sobre la pesca deportiva, comercial o personal.

CERTIFICACIÓN

La pesca del salmón salvaje pink es certificada bajo dos estándares independientes de pesquería sostenible:

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





GASTRONOMÍA

- COLOR ROSADO •
- CARNE TIERNA Y DELICADA •
- SABOR SUAVE •



"La versatilidad de Salmón Salvaje Pink de Alaska permite la creatividad y la capacidad de hacer que este producto premium resalte entre la mayoría. Es fácil de preparar en ensaladas, pasteles, sándwiches, sopas e incluso opciones de desayuno."

CHEF ADAM SAPPINGTON

The Country Cat | Portland, Oregon



SALMÓN ROSADO

¡Queda bien con todo!

"Debido a su sabor suave, el Salmón Salvaje Pink de Alaska es EXCEPCIONALMENTE VERSÁTIL, prestándose bien para cualquier receta o método de preparación. Sin embargo, esta especie de salmón es más conocida por encontrarse en el formato enlatado. Las fábricas de conservas de salmón operan en Alaska desde los años 1870 y tuvieron un papel fundamental en la priorización de la sostenibilidad en el Estado. Podemos decir que de muchas maneras, Alaska fue construido sobre el salmón pink."

PERFIL CULINARIO



MÉTODO Al horno, asado, a la parrilla, hervido, escalfado, salteado, ahumado, en sushi/sashimi, tostado, al vapor y en conserva

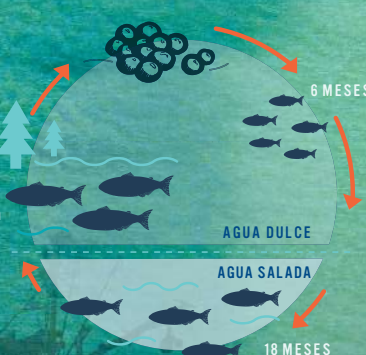


MAGRO Y DELICADO

Atractivo para cualquier paladar

CICLO DE VIDA

EL SALMÓN PINK tiene un ciclo de vida complejo; la especie migra de la agua dulce al océano poco tiempo después de nacer, y luego pasa 18 meses en el océano antes de regresar al agua dulce para desovar.



El Salmon Salvaje Pink de Alaska:

- Es la menor especie de salmón de Alaska, y la de tiempo de vida más corto: normalmente presentan un peso medio entre 1,4 a 2,3 kg y viven por solamente 2 años.
- Debido a su rápida reproducción, el salmón salvaje pink de Alaska es también la especie más numerosa, lo que dificulta la posibilidad de sobrepesca.
- Su ciclo de vida uniforme de 2 años ha llevado al desarrollo de poblaciones impares y pares, las cuales no se entremezclan.
- Su sobrenombre "salmón de joroba" se debe por las enormes jorobas que los machos desarrollan en sus espaldas cuando regresan al ambiente de desove.



NUTRICIÓN

EL SALMON SALVAJE PINK ESTÁ REPLETO DE PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD

85g de
SALMÓN PINK DE ALASKA

21 g PROTEÍNA (42% VD)

4 mcg VITAMINA B12 (167% VD)

524 mg OMEGA 3 DHA & EPA

11.1 mcg VITAMINA D (74% VD)

VD = Valor Diario Recomendado

Fuente: USDA Standard Reference Release 28



Beneficios de las proteínas completas de alta calidad

- Construye y mantiene la masa magra
- Regula el metabolismo
- Mejora la saciedad - lleva a una menor ingesta de alimentos y posible pérdida de peso
- Músculos fortalecidos, resultando en mayor movilidad, fuerza y destreza



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

Los ácidos grasos DHA y EPA del salmón pink son los más estudiados, beneficiosos y útiles para la buena salud del cuerpo a corto plazo.

Recetas

Salmón de Alaska Estilo Cajún con Pastel de Maíz | Salmón al estilo Medio Oriente Medio en Bandeja para Compartir | Almuerzo de Salmón de Alaska en Capas | Salmón Salvaje de Alaska Sellado con Mantequilla Clara con Limón, Feta, y Pistachos Tostados | Frittata Pesto de Salmón de Alaska | Bowl de Poke con Barbacoa Koreana

Encuentre estas recetas y más en WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES