



Salvaje, Natural & Sostenible

**SALVAJE
DE ALASKA**

SALMÓN SALVAJE SOCKEYE

Oncorhynchus nerka
también conocido como salmón ROJO



PRODUCTOS

FRESCO/CONGELADO



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 por 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 en caso de las truchas y otras

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



ECONOMIA

Empleos generados:*

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



~33,000

Embarcaciones
para Salmón: *



~9-10K

TIPO DE EQUIPAMIENTO

Red de Cerco



Red de Espera

SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del Salmón Salvaje Sockeye y del medio ambiente es más importante que las oportunidades de pesca a corto plazo.

COMO RECURSO SALVAJE, existe variabilidad en el número de salmones que regresan 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 peces regrese al ambiente de desove para su reproducción. Los biólogos compensan las variaciones naturales del número de especies que regresan a través de la determinación de los períodos de pesca, asegurando la sostenibilidad del Salmón Salvaje Sockeye de Alaska.

SIGNIFICADO CULTURAL

El Salmón Salvaje Sockeye no solo es importante ecológicamente, 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

CERTIFICACIÓN

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

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





GASTRONOMIA

**FIRME • TEXTURA SUAVE
SABOR ACENTUADO • COLOR INTENSO**



"El Salmón Rojo de Alaska es mi tipo favorito de salmón debido a su sabor vibrante; no importa cómo lo prepare: al horno, estofado o escalfado; es una perfecta combinación para servirlo en nuestros platos de ramen".

CHEF MANDY DIXON
La Baleine Café | Homer, Alaska



AUDAZ Y VIBRANTE

El Salmón Salvaje Sockeye de Alaska es conocido por el tono rojo vibrante de sus filetes tanto en su forma cruda como después de su cocción. Esto se debe a su **DIETA NATURAL** de kril y planctons, que tienen un pigmento carotenoide llamado astaxantina. Este poderoso compuesto no solo proporciona un color intenso y un sabor pronunciado, sino también es un antioxidante, anticancerígeno, que incluso tiene el poder de aliviar el dolor de las

PERFIL CULINARIO



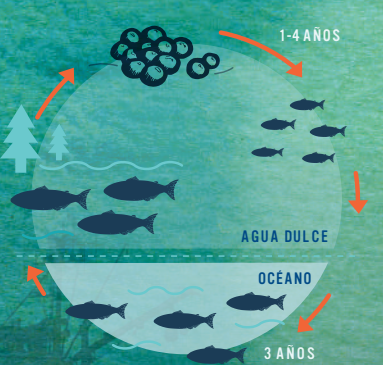
MÉTODO Al horno, a la parrilla, escalfado, rehogado, en sushi/sashimi, frito o al vapor.



ALTO CONTENIDO DE ACEITE
Difícil de pasar el punto ideal de cocción.

CICLO DE VIDA

EL SALMÓN SOCKEYE tiene un ciclo de vida complejo; nace y vive en agua dulce durante 1 a 4 años y pasa 3 años de su vida en el océano antes de regresar al agua dulce para desovar.



El Salmón Salvaje Sockeye de Alaska

- Es un salmón viajero que pasa su vida nadando en agua salada y alimentándose en el Golfo de Alaska antes de regresar a su lugar de reproducción.
- Al tener una dieta exigente, el Salmón Rojo se alimenta más de crustáceos y plancton que de otras especies, lo que contribuye a que su carne tenga una coloración más roja y vibrante.
- Para un mejor aprovechamiento, el Salmón Sockeye filtra los zooplancton y los pequeños crustáceos del agua, usando sus finas branquias filamentosas.
- Por ser de origen salvaje, este salmón es capturado en océano abierto. Luego, es transportado a plantas procesadoras localizadas en pequeñas comunidades pesqueras dispersas por la costa de Alaska.



INFORMACIÓN NUTRICION

EL SALMÓN SOCKEYE DE ALASKA
**ES REPLETO DE
ÁCIDOS GRASOS DE
CADENA LARGA DE
OMEGA 3:
DHA & EPA**

85g de
SALMÓN SOCKEYE DE ALASKA

23g **PROTEÍNA**(46% VD)

3,8mcg **VITAMINA B-12** (158% VD)

730mg **OMEGA 3 DHA & EPA**

570 IU **VITAMINA D** (95% VD)

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



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

Los ácidos grasos DHA y EPA de este pescado son los más estudiados, beneficiosos y útiles para la salud a corto plazo.



**¿Cuales son los
beneficios de los
ácidos grasos
DHA y EPA
del Omega 3?**

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

Recetas

Oshizushi de Salmón Salvaje Sockeye de Alaska y otras recetas disponibles en WWW.WILDALASKASEAFOOD.COM