



Salvaje de Alaska

SOLLA

VERSÁTIL Y ATRACTIVA

También conocida como platija, la Solla de Alaska es un pescado magro y tierno de sabor suave, lo que lo hace muy atractivo a una amplia gama de consumidores. Este versátil pescado plano es bajo en calorías y también altamente adaptable tanto para estilos de alimentación más leves como para uso en platos de distintas recetas étnicas.

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. Con varias especies diferentes disponibles (incluyendo el Dover, la Platija Japonesa, la Solla Rex, la Platija del Pacífico, la Limanda, la Solla de Alaska y el Turbot/Platija Arrowtooth), las especies de solla de Alaska son capturadas en el Sureste del Estado, en el Mar de Bering y en el Golfo de Alaska - y se encuentran disponibles todo el año.

SABOR SUAVE Y TEXTURA TIERNA

Conocida por su sabor delicado y suave, su color blanco perolado y su carne tierna pero robusta, la Solla de Alaska tiene amplia popularidad.

FÁCIL DE PREPARAR

Comúnmente comercializada en filetes sin piel y huesos, la Solla de Alaska se encuentra disponible 'lista para comer', con preparo rápido, fácil y sin desperdicios, y a un costo razonable. Los mejores métodos para cocinarla requieren manejo mínimo, como escalfada, al vapor o salteada, lo que hace de la solla de Alaska el pescado ideal para los hábitos de los consumidores más saludables.

ORIGEN SOSTENIBLE

El Estado de Alaska es pionero en estándares de pesca ecológica y sostenible. La pesca en este estado se adhiere a las directrices más reconocidas y aceptadas en el ámbito internacional, formuladas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). 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	120
Proteína	24 g
Grasa Total	1,5 g
Grasas Saturadas	<0,5 g
Sodio	105 mg
Colesterol	70 mg
Omega-3	500 mg



NOMBRES COMERCIALES COMUNES / NOMBRES CIENTÍFICOS

- Solla de Alaska / *Pleuronectes quadrituberculatus*
- Platija Arrowtooth / Turbot / *Atheresthes stomias*
- Solla Dover / *Microstomus pacificus*
- Platija Japonesa / *Hippoglossoides elassodon*
- Solla Rex / *Errex zachirus*
- Platija del Pacífico / *Pleuronectes bilineatus*
- Limanda / *Pleuronectes asper*

ÉPOCAS DE PESCA

- Todo el año

TAMAÑOS

- Entero: media de 453,6 g - 2,3 kg
- Filetes de Solla de Alaska: media de 85 g - 283,5 g
- Filetes de Platija Arrowtooth: media de 85 g - 226,8 g
- Filetes de Dover: media de 141,7 g - 283,5 g
- Filetes de Platija Japonesa: media de 56,7 g - 198,5 g
- Filetes de Rex: media de 85 g - 226,8 g
- Filetes de Platija del Pacífico: media de 56,7 g - 141,7 g
- Filetes de Limanda: media de 56,7 g - 141,7 g

HÁBITAT

- Encontradas en aguas con profundidad de 2 a 1.371 metros

MÉTODO DE CAPTURA

- Pesca con Red



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

- Entero
- Sin cabeza y eviscerado (H&G)
- Filetes

ENVASE

Congelado: sin cabeza y eviscerado (H&G) - cajas de 15,9 - 19,0 kg;
Paquetes master con filetes IQF en tamaños de 4,5, 11,3 y 18,1 kg

ALIMENTACIÓN DEL PESCADO

Incluye plancton, gusanos, moluscos bivalvos, estrellas de mar y pequeños crustáceos

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Todas las especies tienen sabor suave y dulce, con textura mediana
- La mayoría de las especies producen filetes magros excepto la Solla Rex y la Platija Japonesa, con filetes más robustos