

Selvagem  
DO ALASCA



Selvagem, Natural & Sustentável

# SALMÃO REAL

*Oncorhynchus tshawytscha*

também conhecido por SALMÃO CHINOOK



## PRODUTOS

### FRESCO/CONGELADO



EVISCERADO  
SEM CABEÇA  
H&G



EVISCERADO



FILETES  
(com ou sem pele,  
com ou sem  
espinhas)



FUMADO  
(frio ou quente)



BARRIGA



PORÇÕES



## NATUREZA SELVAGEM

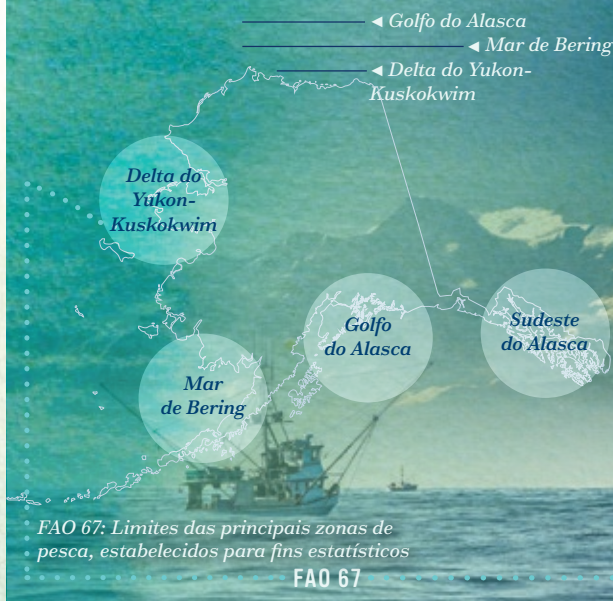
O salmão selvagem do Alasca pertence ao género *Oncorhynchus*, palavra formada pela combinação de 'onko' (ganchos) e 'rhynchos' (nariz). Esse nome deve-se à forma das fossas nasais que os machos adquirem na época de desova.

## CARACTERÍSTICAS DA PESCA

### TEMPORADAS DE PESCA

JAN FEV MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEZ

▼ Sudeste do Alasca ▼



### ECONOMIA

Fontes: NOAA e CFEC \*os dados incluem todas as espécies de salmão

Empregos gerados\*



~33.000

Embarcações utilizadas\*



~9-10.000

### TIPO DE ARTE



## SUSTENTABILIDADE

**NO ALASCA**, o futuro do Salmão Real Selvagem e do meio ambiente é mais importante que as oportunidades de pesca imediatas.

**SENDO UM RECURSO SELVAGEM**, é variável o número de salmões que retornam à água doce para a desova anual. Fazendo uso dos melhores métodos disponíveis, os gestores do Alasca estabelecem "**METAS DE ESCAPE**" para assegurar que uma quantidade suficiente de peixes retorne ao seu ambiente de desova para reprodução. Os biólogos compensam as variações naturais no número de retorno da espécie gerindo os períodos de pesca, a fim de garantir a sustentabilidade do salmão vermelho selvagem do Alasca.

### RENOVÁVEL POR PRINCÍPIO

A sustentabilidade está definida na Constituição do estado do Alasca. Os produtos do mar devem ser "**UTILIZADOS, DESENVOLVIDOS E MANTIDOS** em função do princípio de **RENDIMENTO SUSTENTÁVEL**".

A sustentabilidade do Salmão Real capturado no Alasca insere-se num **ESFORÇO INTERNACIONAL**. Os níveis de pesca do Salmão Real do Alasca seguem as normas do Tratado do Salmão do Pacífico, implementado pela Comissão do Salmão do Pacífico.

## CERTIFICAÇÃO

A pesca do Salmão Real do Alasca está certificada por duas normas de certificação independentes aplicáveis à pesca sustentável:

- GESTÃO RESPONSÁVEL DA PESCA DO ALASCA (GRP)
- MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)





## GASTRONOMIA

AVELUDADO • GRANDES LASCAS • REQUINTADO • SABOROSO



“O Salmão Real é meu preferido para preparar a nossa sopa de inverno, um prato com diversas delícias do mar - muito reconfortante para a alma”.

CHEF MANDY DIXON  
La Baleine Café | Homer, Alasca



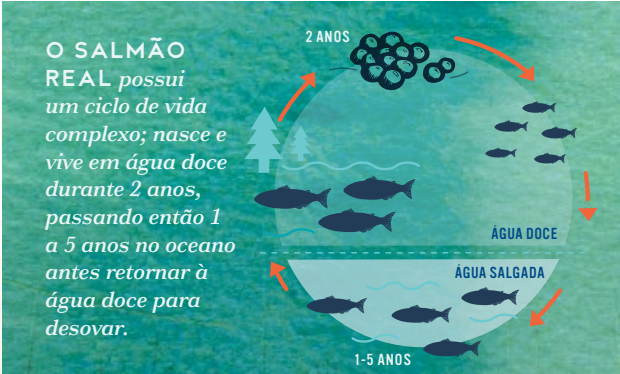
**A REALEZA DO BRANCO**  
Embora a maioria dos salmões reais possua uma carne de um vermelho intenso, 1 em cada 20 processa o seu pigmento dietético de um modo diferente, o que resulta numa carne branca. Apesar de nutricionalmente idênticas, **A CARNE BRANCA CONTÉM UM TEOR DE GORDURA MAIS ELEVADO QUE A DO SALMÃO REAL TRADICIONAL**, proporcionando *um produto premium de sabor suave e magnífico.*

## PERFIL CULINÁRIO

**MÉTODO** No forno, assado, grelhado, cozido, frito, fumado, ao vapor ou em sushi/sashimi

**ALTO TEOR DE GORDURA BOA**  
Difícil de passar o ponto de cocção ideal

## CICLO DE VIDA



### O Salmão Real Selvagem do Alasca:

- É a maior das 5 espécies de salmão do Pacífico. Maior peso registado: 57 quilos em 1949, em Petersburg, Alasca.
- Os salmões de pequeno porte que retornam à água doce após 1 ano no oceano são chamados "jacks" e, geralmente, são machos.
- De captura selvagem, o Salmão Real do Alasca é pescado em alto mar. O peixe é, então, transportado para unidades de processamento localizadas em pequenas comunidades pesqueiras espalhadas ao longo da costa do Alasca.
- A pesca do salmão real do Alasca é a maior pesca desta espécie em todo o planeta.



## NUTRIÇÃO

O SALMÃO REAL DO ALASCA DESTACA-SE EM TERMOS DE ÁCIDOS GORDOS ÔMEGA-3 DE CADEIA LONGA ÔMEGA-3 DHA & EPA

85 g. de SALMÃO REAL DO ALASCA
22 g PROTEÍNAS (44% VG)
2,4 mcg VITAMINA B12 (100% VG)
1476 mg ÔMEGA 3 DHA & EPA
0 g HIDRATOS DE CARBONO

VD = Valor Diário Recomendado  
Fonte: USDA Standard Reference 28a. Edição

**O SALMÃO REAL SELVAGEM PROPORCIONA ÁCIDOS GORDOS ÔMEGA-3 DE ORIGEM MARINHA**, essenciais para o corpo humano. Os ácidos gordos DHA e EPA presentes no salmão real do Alasca são as gorduras saudáveis mais estudadas, benéficas e prontamente utilizáveis pelo organismo.

**Benefícios dos ácidos gordos ômega-3 DHA e EPA**

- Melhoram a saúde coronariana
- Melhoram as funções cerebrais
- Essenciais para o crescimento e desenvolvimento fetal e infantil

## Receitas

Poke de Salmão do Alasca | Wrap de Salmão do Alasca com molho Chipotle de Acelga | Talharim com Salmão preparado com Amendoim e Gengibre | Salmão do Alasca grelhado com batata doce | Salada Monterey com Salmão do Alasca

Encontre outras receitas em [ALASKASEAFOOD.PT/RECEITAS](http://ALASKASEAFOOD.PT/RECEITAS)