

Salvaje  
DE ALASKA



Salvaje, Natural & Sostenible

# SALMÓN ROSADO

*Oncorhynchus gorbuscha*

también conocido como SALMÓN JOROBADO



## PRODUCTOS

### FRESCO/CONGELADO



LIMPIO,  
EVICERADO  
SIN CABEZA



LIMPIO



FILETES  
(con o sin piel,  
con o sin espinas)



PORCIONES



VENTRESCA



AHUMADO  
(en frío o caliente)



ENLATADO



HUEVAS



ACEITE



## NATURALEZA SALVAJE

EL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA pertenece al género *Oncorhynchus*, nombre formado por la combinación de dos palabras griegas, *onco* (gancho) y *rhyngo* (nariz), y que recibe por la forma de gancho o kype que adopta la nariz de los machos en la época de desove.

El género *Oncorhynchus* distingue el SALMÓN SALVAJE DEL PACÍFICO de otras especies que tienen el mismo nombre común 'salmón', como es el caso de la trucha y de las variedades de piscifactoría.

## PERFIL DE CAPTURA

### TEMPORADA DE PESCA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

Sudeste 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



Buques de salmón\*  
~9-10.000



### TIPO DE ARTE



## SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del salmón rosado salvaje y del medioambiente es más importante que las oportunidades de pesca inmediatas.

COMO RECURSO SILVESTRE, el número de salmones que regresa anualmente al agua dulce para desovar varía. Los gestores de Alaska establecen los mejores métodos científicos disponibles para asegurar que un número suficiente de peces regrese a las zonas de desove para su reproducción. Los biólogos tienen en cuenta las variaciones naturales en el número de salmones que regresa mediante la gestión de las temporadas de pesca para garantizar la sostenibilidad del salmón rosado salvaje de Alaska.

### RENOVABLE POR DISEÑO

La sostenibilidad aparece recogida en la constitución del estado de Alaska. Los peces «SE UTILIZARÁN, DESARROLLARÁN Y MANTENDRÁN según el principio del RENDIMIENTO MÁXIMO SOSTENIBLE»

### IMPORTANCIA CULTURAL

Las familias de 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.

## CERTIFICADA

La pesca del salmón rosado de Alaska está certificada según dos normas de certificación independientes para pesquerías sostenibles:

- GESTIÓN RESPONSABLE DE PESQUERÍAS DE ALASKA (RFM)
- CONSEJO DE VIGILANCIA MARINA (MSC)





## GASTRONOMÍA

COLOR ROSADO • TIERNO  
• DELICADO • SUAVE



«La versatilidad de salmón rosado de Alaska da lugar a la creatividad y a la capacidad de hacer que este producto de primera calidad resalte entre la mayoría. Es fácil de preparar en ensaladas, pasteles, sándwiches, sopas e incluso para el desayuno».

CHEF ADAM SAPPINGTON  
The Country Cat | Portland, Oregon



**SALMÓN ROSADO**  
*Queda bien con todo!*

Debido a su sabor suave, el salmón rosado salvaje de Alaska resulta **EXCEPCIONALMENTE VERSÁTIL** y se presta bien a casi cualquier receta o método de preparación. Sin embargo, esta especie de salmón es más conocida por encontrarse en conserva. Las fábricas de conservas de salmón operan en Alaska desde 1870 y desempeñaron un papel fundamental en la priorización de la sostenibilidad en el estado. Se podría decir que, en muchos sentidos, Alaska se construyó sobre las espaldas del salmón rosado».

## PREPARACIÓN

**MÉTODO** Al horno, parrilla, plancha, escalfado, salteado, ahumado, en sushi/sashimi, asado, al vapor o en conserva

**MAGRO Y DELICADO**  
Atractivo para cualquier paladar

## CICLO DE VIDA



*El salmón rosado salvaje de Alaska:*

- Es la especie de salmón de Alaska más pequeña y la de menor tiempo de vida; normalmente presenta un peso de 1,4 a 2,3 kg y vive solamente 2 años.
- Debido a su rápida reproducción, el salmón rosado salvaje de Alaska también es la especie más numerosa, lo que dificulta la posibilidad de sobrepesca.
- Su ciclo de vida uniforme de 2 años ha dado lugar al desarrollo de poblaciones de años pares e impares, las cuales no se entremezclan.
- Su sobrenombre "jorobado" se debe a las enormes jorobas que los machos desarrollan en sus espaldas cuando regresan a desovar.

**Salmón Rosado**

BOCA BLANCA CON LÍNEA GINGIVAL NEGRA CON DIENTES PEQUEÑOS O CASI SIN DIENTES  
GRANDES MANCHAS NEGRAS EN EL DORSO  
GRANDES MANCHAS OVALES EN LA COLA SIN PLATEADO  
ESCAMAS PEQUEÑAS Y SUELTAS  
MANDÍBULA INFERIOR PUNTIAGUDA  
TAMAÑO ESTÁNDAR: 51-63 CM

## NUTRICIÓN

EL SALMÓN ROSADO DE ALASKA ESTÁ REPLETO DE PROTEÍNA MAGRA DE ALTA CALIDAD

85 g. de SALMÓN ROSADO DE ALASKA
21 g PROTEÍNAS (42% VD)
4 mcg VITAMINA B12 (167% VD)
524 mg OMEGA-3 DHA Y EPA
11,1 mcg VITAMINA D (74% VD)
VD = Valor diario/85 g=3,0 oz Fuente: USDA Standard Reference Release 28

**EL SALMÓN ROSADO SALVAJE TAMBIÉN PROPORCIONA ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3 DE ORIGEN MARINO**, esenciales para el cuerpo humano. Los ácidos grasos DHA y EPA del salmón rosado salvaje de Alaska son las grasas más estudiadas, beneficiosas y fácilmente utilizables por el organismo.

**Beneficios** de una proteína completa y de alta calidad

- Desarrollo y mantenimiento de masa corporal magra
- Regulación del metabolismo
- Mayor saciedad, lo que conlleva una menor ingesta y una posible pérdida de peso
- Músculos más fuertes, lo que resulta en una mayor movilidad, fuerza y destreza

*Recetas*  
Salmón de Alaska al estilo cajún con pastelitos de maíz | Salmón al estilo de Oriente Medio en bandeja para compartir | Almuerzo de salmón de Alaska en capas | Salmón salvaje de Alaska sellado con mantequilla clarificada con limón, feta y pistachos tostados | Frittata de pesto de salmón de Alaska | Bol de poke de barbacoa coreana  
Encuentre otras recetas en [ALASKASEAFOOD.ES/RECETAS](http://ALASKASEAFOOD.ES/RECETAS)