Salvaje DE ALASKA

ALASKA SEAFOOD

Salvaje, Natural & Sostenible

BACALAO NEGRO

Anaplopoma fimbria

también conocido como **SABLE**

PRODUCTOS

FRESCO

- EVISCERADO SIN CABEZA
- VENTRESCA
- IJADA
- FILETES

CONGELADO

- EVISCERADO SIN CABEZA
- IJADA
- FILETES

UTILIZACIÓN

Las **IJADAS**, también conocidas como AGALLAS, son el corte con mayor contenido en grasa del pescado e incluyen la clavícula y algunas partes del abdomen. Extremadamente rica y compacta, esta pieza tiene un sabor más dulce que el resto del pescado.

PERFIL DE CAPTURA

TEMPORADAS DE PESCA

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

Golfo de Alasca

Mar de Bering

Sudeste de Alaska

FAO 67: Límites mundiales de las principales zonas de pesca establecidos con fines estadísticos.

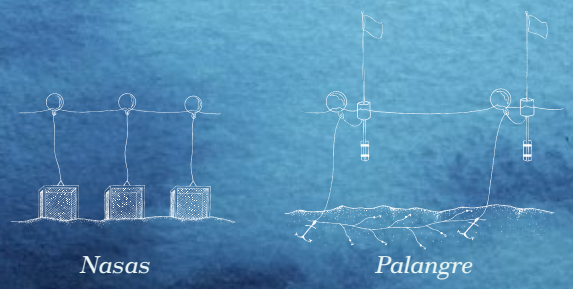
ECONOMÍA

Empleos generados 1.500

Buques de bacalao negro 350

Fuente: NOAA

TIPO DE ARTE



Nasas *Palangre*

SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, la protección del futuro de las poblaciones de bacalao negro y del **MEDIOAMBIENTE TIENE PRIORIDAD** sobre las oportunidades de explotación comercial. La población de bacalao negro se calcula a partir de estudios de investigación científica bienales. Los gerentes utilizan estos datos con el objetivo de determinar la población **"TOTAL DISPONIBLE"**, identificar la **"CAPTURA PERMITIDA"** y establecer un límite de **"CAPTURA REAL"** más bajo con el fin de garantizar que la población salvaje de bacalao negro en las aguas de Alaska sea siempre sostenible.

CERTIFICADA

La pesca del bacalao negro está certificada según dos normas de certificación independientes para pesquerías sostenibles:

- **GESTIÓN RESPONSABLE DE PESQUERÍAS DE ALASKA** (RFM)
- **MARINE STEWARDSHIP COUNCIL** (MSC)

Sostenibilidad Certificada ALASKA RFM

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

GASTRONOMÍA

FRIABLE • ATERCIOPELADO • DULCE DELICADO • SABROSAMENTE INTENSO

«El bacalao negro de Alaska es esencial en nuestro menú. Por su untuosidad y su riqueza en grasas, esta especie también se conoce como la "MANTEQUILLA DEL OCÉANO». El bacalao negro siempre tendrá un lugar en nuestra mesa».

CHEF KEVIN LANE
The Cookery | Seaward, Alasca

DATO CURIOSO

IMITADO HASTA LA SACIEDAD, EL BACALAO NEGRO SE CONVIRTIÓ EN EL PLATO ESTRELLA DEL CHEF

Nobu Matsuhisa

PREPARACIÓN

MÉTODO *Ahumado, salteado, escalfado o al horno*

ALTO CONTENIDO EN GRASA *Difícil de cocinar en exceso*

HÁBITAT NATURAL

El bacalao negro:

- Cuando aún es alevín, el bacalao negro permanece en aguas poco profundas y solo se aventura a profundizar cuando alcanza la madurez.
- Vive a 150-1500 metros de profundidad cuando alcanza la madurez.
- Las investigaciones han demostrado que el bacalao negro realiza migraciones de más de 1600 km.
- Es un depredador muy voraz con una dieta variada que incluye peces más pequeños, calamares, pulpos y diversos crustáceos.

EL BACALAO NEGRO SALVAJE dispone de una amplia variedad de hábitats y fuentes de alimentación naturales ¡que le permiten **VIVIR MÁS DE 90 AÑOS!**

NUTRICIÓN

EL BACALAO NEGRO ES EL PORTENTO DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE CADENA LARGA OMEGA-3 DHA Y EPA

85 g de	BACALAO NEGRO
1.543 mg.	OMEGA-3 DHA Y EPA
15 g.	PROTEÍNA (30% DEL VD)
1,2 mcg.	VITAMINA B12 (51% VD)
0 g.	CARBOHIDRATOS

VD = Valor diario//85 g=3,0 oz
Fuente: USDA Standard Reference Release 28

EL ALTO CONTENIDO EN GRASAS DEL BACALAO NEGRO SALVAJE está formado en gran medida por ácidos grasos omega-3 DHA y EPA. Los omega-3 del bacalao negro salvaje de Alaska son principalmente DHA y EPA, las grasas saludables más estudiadas, beneficiosas y fácilmente utilizables por el organismo.

Beneficios de los omega-3 DHA y EPA

- *Mejoran la salud cardíaca*
- *Mejoran la función cerebral*
- *Nutriente esencial para el crecimiento y el desarrollo fetal e infantil*

Recetas

Glaseado con miso y ensalada asiática de pepino | Marinado con miel de acacia y costra de tomillo | Braseado al estilo teriyaki con hortalizas de colores | Asado al jerez con pimentón

Encuentre otras recetas en ALASKASEAFOOD.ES/RECETAS