Salvaje DE ALASKA

Salvaje, Natural & Sostenible

SURIMI

Gadus chalcogrammus (Theragra chalcogramma)

también conocido como **ABADEJO SALVAJE DE ALASKA** *o* **COLÍN DE ALASKA**

DESCRIPCIÓN

EL SURIMI *elaborado con abadejo salvaje de Alaska es un* **PRODUCTO PESQUERO DE PRIMERA CALIDAD, TOTALMENTE COCIDO Y NATURAL.**

Aunque su aspecto y su sabor son similares a los de muchos mariscos, puede estar libre de alérgenos y se encuentra disponible a un precio mucho más bajo.

El surimi es un complemento popular para ensaladas, sándwiches, rellenos y coberturas, y se utiliza en distintas variedades de sushi, incluido el California roll.

PRODUCTOS

Surimis populares disponibles todo el año:

CANGREJO

PATAS O PALITOS
ESCAMAS
TROZOS
CORTADO
RALLADO

LANGOSTA

TROZOS
ENSALADA

VIEIRA

....y mucho más

PERFIL DE CAPTURA DEL ABADEJO SALVAJE DE ALASKA

El auténtico abadejo salvaje de Alaska se pica y luego se procesa en surimi, una pasta de proteína de pescado que se combina con otros ingredientes y aromas para elaborar el surimi.

1º Se captura el abadejo salvaje de Alaska

2º Se procesa en filetes y se pican

3º Se lava y se refina.

4º Se añaden ingredientes (como el azúcar) para proteger la proteína durante la congelación.

5º Se congelan los bloques de surimi.

6º Finalmente, el surimi puede convertirse en otras muchas variedades de surimi.

TEMPORADAS DE PESCA

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

Golfo de Alaska
Mar de Bering
Islas Aleutianas

ECONOMÍA

Fuente: NOAA

Empleos generados ~30.000

Buques de abadejo ~250

TIPO DE ARTE

Arrastre pelágico

SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, la **PROTECCIÓN DEL FUTURO** de las poblaciones de abadejo salvaje de Alaska empleado en el surimi y del medioambiente tiene prioridad sobre las oportunidades de explotación comercial. Las poblaciones de esta especie en el mar de Bering, las islas Aleutianas y el golfo de Alaska se calculan por separado a partir de estudios de investigación científica anuales. 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 silvestre de las aguas de Alaska sea siempre sostenible.

La pesquería del abadejo de Alaska es la **MAYOR PESQUERÍA SOSTENIBLE** de Estados Unidos

CERTIFICADA

La pesca del abadejo 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)

Sostenibilidad Certificada ALASKA RFM

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

GASTRONOMÍA

FIRME • SUCULENTO • DULCE • VERSÁTIL

«El surimi de abadejo de Alaska es un ingrediente clave en la cocina japonesa. Los chefs japoneses lo usamos en una gran variedad de platos, desde la cocina casera hasta el kaiseki (alta cocina tradicional). El surimi siempre me ofrece la inspiración para crear nuevas recetas».

NAOYUKI YANAGIHARA
Embajador cultural de la cocina japonesa

Aunque muchos piensen que se trata de una creación moderna,
EL SURIMI SE CREÓ Y SE CONSUME *desde al menos 900 años;*
algunos sitúan su origen aún más atrás y se remontan al siglo IX.

Innovación

Aunque el concepto de surimi sea antiguo, su tecnología no lo es. Los procesos modernos mejoran constantemente el contenido nutricional, el rendimiento y el desarrollo de nuevos productos.

SURIMI

Del kamaboko tradicional japonés (croquetas de pescado) de Japón y Corea, al surimi picante salteado de Tailandia, pasando por el surimi con forma de anguila coloreado con tinta de España, el surimi se consume en todo el mundo, a menudo en formas y tamaños inesperados.

Japón KAMABOKO
Pasteles/panes de surimi que se cocinan al vapor hasta que adquieran firmeza y se sirven a temperatura ambiente o fríos con varias salsas. Existen muchos tipos y se utilizan en otros platos como ingredientes.

Japón CHIKUWA
Este tipo de surimi, que se podría traducir como bambú debido a su forma, se envuelve en un palo de bambú o metal, y se cocina al vapor o a la parrilla.

Estados Unidos/Canadá CALIFORNIA ROLL
Un tipo de rollo de sushi que incluye pepino, aguacate y surimi de palito de cangrejo.

España ANGULAS DE SURIMI
Surimi con forma de anguila del tamaño de un espagueti y teñido de negro con tinta de calamar para imitar un plato tradicional elaborado con alevines de anguilas.

Francia PALITO DE CANGREJO CON SALSA
El sabor y la textura de este surimi hacen que se considere el medio perfecto para presentar una gran variedad de salsas francesas.

Hawái SAIMIN
Sopa hawaiana elaborada con una mezcla de ingredientes, pero en la cual siempre se incluye el surimi kamaboko

Tailandia TENTEMPIÉ DE CALAMAR Y MARISCO
Tentempié elaborado con una mezcla de calamar y surimi, que suele prepararse con especias variadas.

Corea del Sur GIMPAB/KIMBAP
Rollos tipo sushi con arroz y relleno, envueltos con algas y condimentos. Aunque los rellenos varían, se suele utilizar surimi.

Corea del Sur EOMUK, ODENG
Croquetas de pescado coreanas elaboradas mezclando surimi, harina de trigo, zanahoria, cebolla y azúcar. La mezcla se amasa para darle forma y luego se hierve, se cocina al vapor o se fríe. A menudo se sirven con sopa de pescado.

EL SURIMI *tiene su propio festivo en Japón, donde ¡el 16 de noviembre se celebra el* **DÍA NACIONAL DEL KAMABOKO!**

NUTRICIÓN

El surimi **ELABORADO CON ABADEJO SALVAJE DE ALASKA ES UNA FUENTE DE PROTEÍNA EXCELENTE, COMPLETA Y DE ALTA CALIDAD**

85 g. de SURIMI
13 g. PROTEÍNA (26% DEL VD)
1,4 mcg. VITAM. B (58% DEL VD)
338 mg. OMEGA-3 DHA Y EPA

EL ALTO CONTENIDO PROTEÍNICO DEL SURIMI es fácilmente digerible y posee los nueve aminoácidos que el cuerpo no puede producir por sí mismo: una proteína completa de la máxima calidad.

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'*

**Los valores nutricionales del surimi de Alaska varían dependiendo de la marca y la presentación del producto; consulte a su proveedor para conocer más detalles.*

Recetas

Bol de poke tropical con surimi de Alaska | California roll sobre lechuga | Ensalada cobb con surimi de Alaska
Dip de surimi de Alaska y ˆ˜alcachp"pofa | Bocadillo de surimi de Alaska desmenuzado a la barbacoa

Encuentre otras recetas en ALASKASEAFOOD.ES/RECETAS