



## LA TEMPORADA DE VERANO DEL SALMÓN SALVAJE DE ALASKA COMIENZA HOY

**Se prevé que será la 5ª cosecha más grande desde que se formó el estado de Alaska en 1959**

16 de mayo 2011. Juneau, Alaska – La temporada de verano del salmón salvaje de Alaska comienza hoy. La cosecha prevista de este año es de 203 millones de salmónes, que supondrá la 5ª temporada más grande para el estado.

Se recomienda consumir 250 gramos de pescado rico en omega-3 a la semana, para el cerebro y la salud del corazón. Y como media se consume actualmente alrededor de 85 gramos de pescado por semana. El salmón salvaje de Alaska es una proteína de alta calidad y una fuente principal de ácidos grasos omega-3, que contiene cantidades generosas de vitamina D, vitaminas B6 y B12 y de selenio.

Alaska es el hábitat de más del 90% de los salmónes silvestres en América del Norte, y cuenta con cinco especies diferentes:

- King (Chinook) – La mayor de las cinco especies de Salmón de Alaska y venerado por su alto contenido en aceite. Son apreciados por ser firmes, succulentos y sabrosos.
- Sockeye (Rojo) – El es segundo más abundante de los salmónes de Alaska, y destaca por su distintiva carne de color rojo oscuro, por ser rico en antioxidantes y por su sabor.
- Coho (Plateado) – Es el segundo más grande de las especies, y es bajo en grasas saturadas, suave en el sabor y tiene una excelente retención de color durante el proceso de cocción.
- Keta (Chum) – Es el más firme de las cinco especies, el salmón Keta tiene un sabor suave. Debido al contenido bajo de aceite, deberá ser cocinado a temperaturas más bajas.
- Pink (Rosa) – Es el más abundante de las cinco especies de salmón salvaje de Alaska, y es comúnmente utilizado en latas o envasado, pero también se encuentra en filetes. El bajo contenido en aceite requiere cuidado durante la cocción. Trata el salmón salvaje rosa como si fuera una trucha.

Durante más de 50 años, Alaska se ha dedicado a la pesca sostenible. Es tan esencial para su forma de vida que su Constitución tiene un mandato que dictamina que “los peces... han de ser usados, desarrollados y mantenidos en el principio de rendimiento sostenible”. La industria pesquera de Alaska ofrece la mayor cantidad de empleos en el sector privado. Como resultado, Alaska entiende la necesidad de proteger la pesca y los hábitats de los alrededores para generaciones futuras.

Para obtener más información, por favor visite [www.alaskaseafood-spain.com](http://www.alaskaseafood-spain.com)  
O póngase en contacto con David McClellan: [dmccllellan@dmcclellan.com](mailto:dmccllellan@dmcclellan.com)