

SALMÓN SALVAJE DE ALASKA

ROSADO



NOMBRES COMUNES:

Rosa / Pink

NOMBRE CIENTÍFICO:

Oncorhynchus gorbuscha

ESTACIONES DE PESCA:

Desde Junio a Septiembre

TAMAÑOS:

Promedio pescado entero 1- 1,3Kg
oscila entre 1 - 3Kg.

Limpio/descabezado y clasificado:
1/4Kg - 1,5 /2Kg y de 2Kg +
Porciones/ filetes: 2kg y 4Kg.

INFORMACIÓN NUTRITIVA:

(Tamaño ración: 100g Cocinado,
Porción comestible)

Calorías 150; Proteínas 25g;
Grasas 4g, Grasa Saturada 1g;
Sodio 85mg; Colesterol 65mg;
Omega-3 1300mg

FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

Normalmente se alimenta de
pequeños crustáceos, zooplankton,
moluscos y pescaditos.

GUSTO Y TEXTURA:

Carne color rosado, textura suave
y sabor delicado.

KETA



NOMBRES COMUNES:

Keta · Chum · Silverbrite

NOMBRE CIENTÍFICO:

Oncorhynchus keta

ESTACIONES DE PESCA:

Desde Junio a Septiembre

TAMAÑOS:

Promedio pescado entero 4Kg,
oscila entre 3 -5,4Kg.

Limpio/descabezado y clasificado:
1/2Kg - 2/3Kg - 3/4Kg y 4/6Kg
Porciones/ filetes: 2- 3 - 4 y 5Kg.

INFORMACIÓN NUTRITIVA:

(Tamaño ración: 100g Cocinado,
Porción comestible)

Calorías 155; Proteínas 26g;
Grasas 5g,
Grasas Saturadas 1g; Sodio 65 mg;
Colesterol 95mg; Omega-3 800mg

FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

Incluye zooplankton y pequeños
pescados adultos, y en ocasiones
calamares.

GUSTO Y TEXTURA:

Carne color rosa, textura firme y
sabor suave.

PLATEADO



NOMBRES COMUNES:

Plateado · Salvaje / Coho · Silver

NOMBRE CIENTÍFICO:

Oncorhynchus kisutch

ESTACIONES DE PESCA:

Desde Junio a Octubre

TAMAÑOS:

Promedio pescado entero 5Kg;
oscila entre 2Kg -8Kg.

Limpio/descabezado y clasificado:
1,5Kg - 2/3Kg - 3/4Kg y 3/6Kg.
Porciones/ filetes: 2 - 3 - 4 y 4,5Kg.

INFORMACIÓN NUTRITIVA:

(Tamaño ración: 100g Cocinado,
Porción comestible)

Calorías 140; Proteínas 23g;
Grasa 4,5g, Grasas Saturadas 1g;
Sodio 60mg; Colesterol 55mg;
Omega-3 1100mg

FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

Incluye zooplankton y pequeños
pescados adultos, y en ocasiones
calamares.

GUSTO Y TEXTURA:

Sabor delicado, textura firme, color
naranja - rojo.

ROJO



NOMBRES COMUNES:

Rojo · Salvaje / Sockeye · Red

NOMBRE CIENTÍFICO:

Oncorhynchus nerka

ESTACIONES DE PESCA:

Desde Mayo hasta Septiembre

TAMAÑOS:

Promedio Pescado entero 3Kg;
oscila entre 2-4, 5Kg.

Limpio/descabezado y clasificado:
1/2Kg - 2/3Kg - 3/4Kg.
Filete de tamaño habitual U/1kg,
1-1,5Kg, 1,4 - 4Kg. · Porciones: 2 -
3 - 4 y 4,5Kg.

INFORMACIÓN NUTRITIVA:

(Tamaño ración: 100g Cocinado,
Porción comestible)
Calorías 220; Proteínas 27g;
Grasas 11g, Grasas Saturadas 2g;
Sodio 65mg; Colesterol 85mg;
Omega-3 1200mg

FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

Incluye zooplankton y pequeños
pescados adultos, y en ocasiones
calamares.

GUSTO Y TEXTURA:

Sabor rico, textura firme,
color rojo intenso.

REAL



NOMBRES COMUNES:

Real · Salvaje / King · Chinook

NOMBRE CIENTÍFICO:

Oncorhynchus tshawytscha

ESTACIONES DE PESCA:

Todo el año

TAMAÑOS:

Promedio Pescado entero 9Kg;
oscila entre 2 -18Kg.

Limpio/descabezado y clasificado:
2/3,5Kg - 3,5Kg/5Kg,
5 /8Kg y de 8Kg +
Filete de tamaño habitual:
2 - 3 - 4 y 5Kg.

INFORMACIÓN NUTRITIVA:

(Tamaño ración: 100g Cocinado,
Porción comestible)
Calorías 230; Proteínas 26g;
Grasas 13g, Grasas Saturadas 3g;
Sodio 60mg; Colesterol 85mg;
Omega-3 1700mg.

FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

Principalmente de otros peces.

GUSTO Y TEXTURA:

Es el más grande de las 5 especies
de salmón de Alaska, textura firme
y sabor succulento.

SALMÓN SALVAJE DE ALASKA

ROSADO

TÉCNICA Y TEMPERATURAS APLICABLES

Perfecto para grill, salteado, horno, hervido, vapor y ahumado

RECOMENDACIONES CULINARIAS

Gravlax
Quiche
Pizza
Chowder
Carpaccio
Tataki
Ensalada
Papillotte
Tartar

KETA

TÉCNICA Y TEMPERATURAS APLICABLES

La brocheta es una buena aplicación debido a su textura y el tamaño de su filete.

Carne poco grasa y firme
Al no ser demasiado graso hay que tener cuidado con el punto de cocción ya que corremos el riesgo de que se nos pase fácilmente.

RECOMENDACIONES CULINARIAS

Tartare
Carpaccio
Marinado
En Robata
Tataki

PLATEADO

TÉCNICA Y TEMPERATURAS APLICABLES

Perfecto para grill, salteado, horno, hervido, vapor y ahumado

RECOMENDACIONES CULINARIAS

Gravlax Enchiladas
Quiche Tacos
Pizza Hamburguesas
Chowder
Carpaccio
Tataki
Ensalada
Papillotte
Tartar
Pastel de salmón
Fajitas

ROJO

TÉCNICA Y TEMPERATURAS APLICABLES

Perfecto para grill, salteado, horno, hervido, vapor y ahumado.

RECOMENDACIONES CULINARIAS

Gravlax
Quiche
Pizza
Chowder
Carpaccio
Tataki
Ensalada
Papillotte
Tartar
Chop suey

REAL

TÉCNICA Y TEMPERATURAS APLICABLES

Admite cualquier técnica que se le aplique y es el más versátil de todos. Por lo tanto admitirá las siguientes técnicas: grill, salteado, horno, hervido, vapor, crudo, plancha, marinado, barbacoa y ahumado.

RECOMENDACIONES CULINARIAS

Gravlax Pate
Carpaccio Sushi
Tataki Tacos
Hamburguesa Poche
Laqueado
Raviolis
Plank
Plancha o al horno

SÍGUENOS EN:



Alaska Seafood Spain Alaska Seafood España

Alaska Seafood Marketing Institute

www.alaskaseafood.org

Sede: 311 N. Franklin Street Suite 200 . Juneau -
AK 99801 - Tel. + 1-800-478-2903

Oficina Sur de Europa

www.alaskaseafood.es - c/ Borrell 7 - Local 19. -
08172 St. Cugat del Vallès (Barcelona) Spain
Tel +34 93 589 8547

