



HUEVAS DE SALMÓN DE ALASKA

Salvaje, natural, sostenible

CAVIAR DE SALMÓN

Las huevas de salmón salvaje de Alaska son óptimas para elaborar diversos productos, pero el más consumido es el caviar o ikura (huevas separadas de la bolsa ovárica y luego saladas). El caviar de salmón de Alaska de máxima calidad es un producto reluciente y elegante, y se usa a menudo para decorar canapés y aperitivos exquisitos. Aporta sabor y nutrientes a cualquier plato, y puede añadirse también a ensaladas, sopas y otros platos.

El caviar o ikura es un ingrediente destacado de la cocina japonesa, servido frecuentemente sobre una porción de arroz y en muchos tipos de sushi. El ikura en salsa de soja, del que se producen cantidades menores, se elabora marinando las huevas en dicha salsa.

El caviar de salmón de máxima calidad tiene, por lo general, un color exterior naranja rojizo vivo y uniforme, mientras que el centro es de color y consistencia semejante al de la miel. Las huevas deben ser relucientes y ligeramente transparentes, deben estar enteras (no rotas ni aplastadas) y se deben poder separar fácilmente unas de otras. En general, la calidad del caviar se determina en función del tamaño de las huevas (mejor cuanto mayor sea el tamaño), el contenido de sal (mejor cuanto menor sea el contenido) y la cantidad de líquido que rezuma (lo óptimo es que no rezume). Las huevas del caviar de salmón de máxima calidad deben tener una consistencia firme pero elástica. El caviar de salmón de Alaska debe tener un aroma suave y agradable, y un sabor intenso.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La carne de salmón de Alaska es apreciada por sus propiedades cardiosaludables (contenido alto de ácidos grasos omega-3 y de proteína magra), pero el contenido de omega-3 y de proteínas de las huevas de salmón es muy superior al de la carne, y además contienen abundantes vitaminas y minerales importantes.

Contenido de nutrientes y ácidos grasos de las huevas de salmón de Alaska*

| Nutriente | Cantidad por porción de 1 oz (28,3 g) |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Calorías | 60 Cal |
| Calorías en la fracción grasa | 15 Cal |
| Grasas (total) | 2 g |
| saturadas | - |
| monoinsaturadas | - |
| poliinsaturadas | - |
| Proteínas | 9 g |
| Sodio | 390 mg |
| Calcio | 0 mg |
| Hierro | 0 mg |
| Vitamina A (retinol) | 10% de la CDR |
| Vitamina C | 5% de la CDR |
| Colesterol | 145 mg |
| Ácidos grasos n-3 | |
| Ácido alfa-linolénico (ALA) | - |
| Ácido eicosapentaenoico (EPA) | 310 mg |
| Ácido docosapentaenoico (DPA) | - |
| Ácido docosahexaenoico (DHA) | 370 mg |
| Total EPA + DHA | 680 mg |

*Valores promedio en 3 muestras de caviar de salmón rosado

Análisis realizado por Medallion Labs, en 2004

Cortesía de Seafood Products Association, Seattle (Washington, EE.UU.)

Nota: Los datos corresponden a huevas de salmón rosado de Alaska, que son representativas de las huevas de la mayoría de los tipos de salmón de Alaska. No obstante, las cifras exactas variarán en función de la especie y del envasador.

CONSERVACIÓN

El caviar de salmón salvaje de Peter Pan se envasa y se congela en bandejas cerradas herméticamente con saquitos de gránulos absorbentes de oxígeno. De este modo, se reduce al mínimo la oxidación de los aceites de las huevas y se aumenta la vida útil del producto congelado.

Parte del caviar de salmón se vende pasteurizado, para mejorar la inocuidad del producto y aumentar su vida útil. La pasteurización no afecta significativamente al sabor del producto, pero el producto pasteurizado puede ser más blando, de color menos intenso y de aspecto menos brillante que el no pasteurizado.

Particularidades del caviar de salmón de Peter Pan Seafood distribuido por Wild Alaska Salmon:

1. Procesado a mano: extracción manual de los huevos de la bolsa ovárica en comparación al uso de productos químicos para disolver dicha bolsa.
2. Personal altamente calificado preparado en Japón durante años antes de trabajar en las plantas de Peter Pan Seafoods.
3. Bandejas especiales que mantienen la textura y el sabor de las huevas de salmón.