

WILD ALASKA SALMON

“El salmón de Alaska es un pescado sostenible y saludable”

El salmón salvaje de Alaska es rico en ácidos grasos saludables (omega-3) y además, no se añaden aditivos, conservantes, colorantes ni potenciadores de sabor, por lo que es un producto muy beneficioso para la salud. Desde el año 2009, Wild Alaska Salmon importa y distribuye el mejor pescado y marisco de Alaska a Europa. “Nuestros clientes son los mejores restaurantes, pescaderías y supermercados interesados en ofrecer a sus clientes un pescado salvaje, sostenible, natural y saludable”, explica Raimon Moreu, su gerente.

Raimon Moreu Soler, gerente de Wild Alaska Salmon SL

-¿Qué pescados y mariscos ofrecen?

Las limpias y frías aguas de Alaska, nos proporcionan cinco especies de salmón salvaje en cantidades suficientemente abundantes para su pesca comercial. Wild Alaska Salmon ofrece a sus clientes las cinco especies de salmón salvaje en diferentes formatos: pescados enteros, filetes y porciones envasadas al vacío. Además de salmón salvaje, también importamos otras especies como el bacalao negro de Alaska, bacalao salvaje del Pacífico, salmón salvaje ahumado, cangrejo real, pulpo gigante de Alaska, abadejo de Alaska y huevas de salmón salvaje

-Uno de sus rasgos es la sostenibilidad. ¿Cómo lo consiguen?

Cuando Alaska adquirió la condición de Estado de los EEUU en 1959, se incluyó en su Constitución la siguiente disposición: “los recursos pesqueros... deberán utilizarse, desarrollarse y conservarse basándose en el principio del rendimiento sostenible”. En la práctica



esto significa que todas las partes involucradas en el sector pesquero de Alaska colaborarán para que el mar siempre pueda ofrecer abundantes recursos para la población actual

y para las siguientes generaciones.

Por este motivo el sistema de gestión de las pesquerías de Alaska es un modelo a seguir a nivel mundial. Se da prioridad a la salud a largo plazo del ecosistema frente a las ganancias comerciales a corto plazo. Mediante estudios científicos rigurosos y un seguimiento intensivo de las poblaciones de salmón salvaje, los gestores de las pesquerías se

aseguran que, un número suficiente de salmones adultos no sean capturados y las poblaciones de esta especie mantengan su supervivencia y sus ciclos naturales inalterados.

Beneficios nutricionales del salmón

- La alta calidad de sus proteínas ayudan a reparar y mantener los músculos.
- Los ácidos grasos omega 3 reducen la inflamación y fortalecen al corazón.
- Contienen pocas calorías que ayudan a mantener un peso equilibrado.
- Ausencia de metales pesados y contaminación en las aguas de Alaska.

-¿Qué cualidades nutricionales tiene el salmón? ¿Qué aporta a la salud?

El salmón salvaje tiene una carne muy nutritiva con proteínas de alta calidad, sin metales pesados y con un tipo de grasa que les sirve de protección contra el frío y que, cuando la ingerimos, resulta muy beneficiosa para nuestro cerebro y circulación sanguínea. Además, es fuente de vitaminas y minerales como el hierro, calcio, fósforo y magnesio. Esta grasa tan valiosa que contiene el salmón salvaje en grandes cantidades, es un tipo de ácido graso llamado omega 3 que es esencial para el buen funcionamiento del sistema nervioso, para el correcto desarrollo del cerebro de los niños, protege a la gente mayor de enfermedades degenerativas del sistema nervioso – como el Alzheimer – y combate el envejecimiento.



alaskasalmon.eu
rmoreu@alaskasalmon.eu
Tel. 93 556 75 75