



Salvaje de Alaska

BACALAO

EL FAVORITO DE LOS CONSUMIDORES

El Bacalao Salvaje de Alaska es una de las especies más populares del fondo del Pacífico Norte. Además, es uno de los peces disponibles de mejor calidad, con un toque ligeramente dulce y una textura succulenta y firme, ideal para una amplia gama de métodos de preparación.

DISPONIBLE TODO EL AÑO

Todos los pescados de Alaska son salvajes y puros, administrados de manera responsable para garantizar su abundancia en el futuro. Capturado alrededor del Golfo de Alaska, el Mar de Bering y las Islas Aleutianas, el Bacalao de Alaska se encuentra disponible durante todo el año en su formato congelado.

RÁPIDO Y FÁCIL DE PREPARAR

Disponible en filetes y porciones, el Bacalao de Alaska es de fácil preparación, lo que evita su desperdicio. Esta especie de Bacalao se destaca por sí solo en el plato y también es un excelente ingrediente para ensaladas, entradas y guisos.

VERSÁTIL Y ALTAMENTE ADAPTABLE

Con una textura firme y succulenta, un lomo distintivamente alto y un sabor suave y ligeramente dulce, el Bacalao de Alaska se adapta fácilmente a la mayoría de los métodos de cocción y se puede cocer a la plancha, al vapor, escalfar, estofar o incluso freír para preparar "Fish and Chips". El pescado también puede ser servido perfectamente con una gran variedad de salsas, hierbas y condimentos.

ORIGEN SOSTENIBLE

El Estado de Alaska es pionero en estándares de pesca ecológica y sostenible. La pesca en este estado se adhiere a las directrices más reconocidas y aceptadas en el ámbito internacional, formuladas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Al asegurar de forma proactiva una captura saludable, salvaje y sostenible, Alaska asegura sus peces para las generaciones futuras.

El logotipo de Alaska Seafood afirma su apoyo a la PESCA SOSTENIBLE.



Salvaje, Natural & Sostenible

BACALAO



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 100g (3.5 oz)
Porción cocinada para consumo

Calorías	100
Proteína	23g
Grasa Total	<1g
Grasas Saturadas	<0,5g
Sodio	90mg
Colesterol	45mg
Omega-3	280mg



NOMBRES COMERCIALES COMUNES

- Bacalao de Alaska
- Bacalao del Pacífico
- Verdadero Bacalao
- Grey Cod

NOMBRE CIENTÍFICO

- Gadus macrocephalus

ÉPOCAS DE PESCA

- El bacalao de Alaska es pescado entre enero y mediados de mayo, y entre septiembre y octubre. Pueden ocurrir aperturas esporádicas de pesca durante el verano.

TAMAÑO

- Peso de los filetes: 114g - 228g; 228g - 455g; 455g - 900g y más.
- Peso mediano 2,3 - 4,5kg. Max. de 18kg

HÁBITAT

- Esta especie vive cerca del fondo del mar y se concentra de 100 a 250 metros de profundidad en el invierno.
- En el verano el pez migra hacia aguas menos profundas (menos de 100 metros de profundidad).

MÉTODOS DE CAPTURA

- Arrastre
- Palangre
- Nasas
- Pesca vertical



Salvaje, Natural & Sostenible

Oficina en America del Sur:

Alameda Lorena, 800 - cj. 1803
Jardim Paulista - São Paulo SP
CEP 01424-001
Tel: +55 (11) 2579-0431
cnascimento@riverglobal.net

Centro Corporativo:

311 N. Franklin Street, Suite 200
Juneau, AK 99801
Tel: (800) 478-2903

www.alaskaseafoodlatam.com

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC

ADITIVOS

- Sin ningún aditivo.

FORMATOS DEL PRODUCTO

- Fresco: eviscerado; eviscerado sin cabeza (H&G); filetes con o sin piel, con espinas o deshuesado.
- Congelado: eviscerado; eviscerado sin cabeza (H&G); filetes, sin piel o con piel, con espinas o deshuesados; en paquete shatter pack o layer pack; bloques de pescado molido (minced).

EMBALAJE

- Fresco: filetes de 2,25kg, 4,5kg y 6,8kg en bolsas de polietileno; cajas de plástico de 4,5kg, 5,4kg o 9kg.
- Congelado: sin cabeza y eviscerado (H&G) - cajas de 22.7 a 36.3 kg; filetes de 6.8 kg en formato shatter packs de 6.8 kg / master de 20.4 kg; paquetes IQF de 4.5 a 11.3 kg; filetes y bloques de pescado molido de 7,5 kg o master de 22,45 kg.

ALIMENTACIÓN DEL PEZ

- Incluye almejas, camarones, cangrejos y peces más pequeños.

OTRAS INFORMACIONES

- Filetes con textura firme y succulenta, color blanco perlado y sabor ligeramente dulce.