



Salvaje, Natural & Sostenible

Salvaje
DE ALASKA

SURIMI

Gadus chalcogrammus (Theragra chalcogramma)

también conocido como **ABADEJO SALVAJE DE ALASKA O ABADEJO DEL PACÍFICO**



DESCRIPCIÓN

EL SURIMI hecho de abadejo salvaje de Alaska es un marisco natural de calidad premium y totalmente cocido.

EL SURIMI hecho de abadejo salvaje de Alaska es un marisco natural de calidad premium y totalmente cocido.

Aunque luce y tiene el sabor parecido al de muchos mariscos, se encuentra disponible libre de alérgenos y a un bajo costo.

El surimi es un popular complemento para ensaladas, sándwiches, rellenos y coberturas, y se utiliza en una serie de sushis, incluyendo el rollo California.



PRODUCTOS

Surimis populares disponibles todo el año:

DE CANGREJO



**Eviscerado
sin cabeza
H&G**

FILETES

con o sin piel,
con espinas o
des huesado



DE VIERAS

y mucho más



CARACTERÍSTICAS DE LA PESCA DEL ABADEJO SALVAJE DE ALASKA

El Verdadero Abadejo de Alaska

se pica y luego se procesa en surimi, una pasta de proteína de pescado que se combina con otros ingredientes y aromas para producir el surimi.

- 1^{ero} Se captura al Abadejo Salvaje de Alaska
- 2^{do} Es procesado en filetes; molido en filetes.
- 3^{ero} Se lava y es refinado
- 4^{to} Se añaden ingredientes (como azúcar) para proteger la proteína durante la congelación
- 5^{to} Se congelan los bloques de surimi
- 6^{to} Finalmente, el surimi puede convertirse en otras variedades de mariscos de surimi.

TEMPORADAS DE PESCA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DEC

Golfo de Alaska
Mar de Bering
Islas Aleutianas

ECONOMÍA

Fuentes: NOAA

Empleos generados*



~30 K

Embarcaciones utilizadas para el Abadejo de Alaska



~250

TIPO DE EQUIPAMIENTO

Arrastre pelágico



SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, el futuro del Abadejo Salvaje de Alaska utilizado para el surimi y del medio ambiente son más importantes que las oportunidades de pesca comercial. Las poblaciones de esta especie en el Mar de Bering, las Islas Aleutianas y el Golfo de Alaska son estimadas por separado a través de una investigación anual. Los gerentes utilizan estos datos con el objetivo de determinar el "TOTAL DISPONIBLE" en función de la población, de identificar la "CAPTURA PERMITIDA" y de establecer un límite menor de "CAPTURA ACTUAL", garantizando que esta población salvaje de las aguas de Alaska siga siendo sostenible.



La captura del Abadejo Salvaje de Alaska es la pesca más grande y sostenible de los Estados Unidos

CERTIFICACIÓN

La pesca del Abadejo de Alaska es certificada bajo dos estándares independientes de pesquería sostenible:

- **ALASKA RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT (RFM)**
- **MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)**





GASTRONOMÍA

FIRME • SUCULENTA • DULCE • VERSÁTIL



"El surimi de Abadejo de Alaska es un ingrediente clave en la cocina japonesa. Los chefs japoneses lo usamos en una variedad de platos, desde la cocina casera hasta el Kaiseki (comida tradicional). El surimi siempre me da inspiración para crear nuevas recetas".

NAOYUKI YANAGIHARA

Embajador Cultural de la Cocina Japonesa



Mientras que muchos pueden pensar que se trata de una creación moderna,

EL SURIMI FUE CREADO Y ES CONSUMIDO desde los años 1900

con algunos registros que apuntan a un origen que remonta a los años 1800s.



Innovación

Aunque el concepto de Surimi sea antiguo, las tecnologías no lo son. Los procesos modernos son constantemente desarrollados para mejorar el contenido nutricional y el rendimiento, e incluso desarrollar nuevos productos.

SURIMI



Del tradicional plato japonés kamaboko (croquetas de pescado) en Japón y Corea, al surimi picante salteado en Tailandia, y de ahí al surimi con color de tinta como la anguila en España. El surimi es consumido por todo el mundo, a menudo en formas y tamaños inesperados.

Japón KAMABOKO

Pasteles/panes de surimi que se cocinan al vapor hasta que estén firmes y son servidos a temperatura ambiente o fría con varias salsas. Existen muchos tipos y se utilizan en otros platos como ingredientes

Japón CHIKUWA

Con significado de "bambú" debido a su forma, este surimi se envuelve en un palo de bambú o metal y luego es asado o cocido al vapor

Estados Unidos / Canadá ROLLOS CALIFORNIA

Un tipo de rollo de sushi que incluye pepino, aguacate y surimi de cangrejo.

España ANGULAS / EELBROODS

En forma de anguila, el surimi tiene el tamaño de un espagueti y es teñido de negro con tinta de calamar para imitar una comida tradicional de anguilas jóvenes

Francia SURIMI DE CANGREJO CON SALSA

El sabor y la textura del surimi hace con que este ingrediente sea visto como ideal para un gran variedad de salsas francesas.

Hawái SAIMIN

Sopa hawaiana hecha con una mezcla de ingredientes, pero en la cual siempre se incluye el surimi Kamaboko

Tailandia BOCADILLO DE MARISCO

Bocadillo hecho con una mezcla de calamares y surimi, típicamente preparado con una variedad de especias

Corea del Sur GIMPAB / KIMBAP

Rollos de sushi rellenos con arroz y envueltos con algas y saborizantes. Mientras los rellenos varían, el surimi es de uso general

Corea del Sur EOMUK, ODENG

Croquetas de pescado coreanas hechas con surimi, harina de trigo, zanahoria, cebolla y azúcar. Los ingredientes son todos mezclados y amasados en formas, y luego hervidos al vapor o fritos. A menudo son servidas con sopa de pescado.

El surimi tiene su propio feriado en Japón, donde existe el **DÍA NACIONAL DE KAMABOKO**, celebrado el 16 de noviembre!

NUTRICIÓN

El surimi hecho de Abadejo Salvaje de Alaska es una excelente fuente de proteínas completa y de alta calidad

85g de SURIMI

13 g PROTEÍNA (26% VD)

1.4 mcg VITAMINA B (58% VD)

338 mg OMEGA 3s DHA & EPA



EL ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS EN EL SURIMI es fácilmente digerible y contiene los

nueve aminoácidos que el cuerpo no es capaz de producir - una proteína completa de la más alta calidad.



Beneficios de una proteína completa y de alta calidad

- Ayuda a construir y mantener la masa corporal magra
- Regula el metabolismo.
- Mejora la saciedad, lo que lleva a una menor ingesta de alimentos y posible pérdida de peso
- Músculos más fuertes, lo que resulta en mayor movilidad, fuerza y destreza

* Nutritional values for Alaska Surimi Seafood vary depending on brand and product form; please check with your supplier for specifics.

Recetas

Bowl de Poke con Surimi de Alaska | Rollos California con Lechuga | Ensalada Cobb con Surimi de Alaska

Salsa de Surimi y Alcachofa | Sándwich de Surimi de Alaska hecho a la barbacoa

Encuentre estas recetas y más en WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES