



Salvaje, Natural & Sostenible

VERDADERO ABADEJO DE ALASKA

Gadus chalcogrammus
(Theragra chalcogramma)



PRODUCTOS



Filetes



Surimi



Huevas



H&G



Molido



Shirako (lecha)

Además de harina de pescado,
colágeno y muchos más!



USO

**Debido a su versatilidad,
SE UTILIZAN TODAS Y CADA UNA DE
LAS PARTES DEL ABADEJO DE ALASKA**

Conocidas en Japón como tarako (salado) y mentaiko (picante), las HUEVAS DEL ABADEJO DE ALASKA son populares por su salado y intenso sabor. El estómago y la lecha del Abadejo también son populares en China y en otros países asiáticos. Su aceite se usa en la industria farmacéutica, y su piel es utilizada para producir colágeno. Todo lo que no es consumido se convierte en harina de pescado con un alto contenido de proteínas.

CARACTERÍSTICAS DE LA PESCA

TEMPORADAS DE PESCA

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



ECONOMIA

Fuente: Administración
Nacional Oceánica y
Atmosférica (NOAA)

Empleos generados:

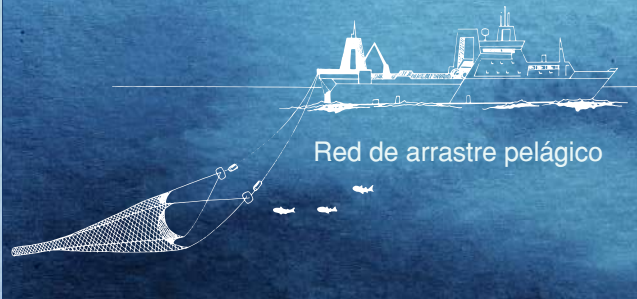


~30 K



~250

TIPO DE EQUIPAMIENTO



Red de arrastre pelágico

SOSTENIBILIDAD

EN ALASKA, PROTEGER el futuro de
los recursos naturales y del

MEDIO AMBIENTE TIENE MÁS

PRIORIDAD que las oportunidades
comerciales. Las poblaciones de Abadejo de
Alaska en el Mar de Bering, las Islas Aleutianas
y el Golfo de Alaska son calculadas

por separado a través
de investigaciones
científicas
anuales.

Los administradores
utilizan estos
datos para
determinar la población

"TOTAL DISPONIBLE", identificar los niveles
de "PESCA PERMITIDA" y, en última instancia,
determinar un "TECHO DE PESCA REAL"
para garantizar la sostenibilidad
de las especies.



La pesca del Abadejo de Alaska es la
MAJOR PESCA SOSTENIBLE
de los Estados Unidos.

CERTIFICACIÓN

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

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





GASTRONOMÍA

CORTES DEFINIDOS
TEXTURA FRESCA Y TIERNA
SABOR SUAVE Y DELICADO



"Cocinar con el Abadejo de Alaska es una alegría ya que el pescado en sí es increíblemente fácil y versátil. Si buscas versatilidad nutricional y facilidad de preparación, el Abadejo de Alaska será su nueva proteína favorita".

CHEF GARRETT BERDAN, RDN
Nutricionista Culinario



PIDA por ALASKA

En los Estados Unidos, el reglamento de la FDA define que solamente el Abadejo de origen en Alaska puede llevar el nombre de

Verdadero Abadejo de Alaska

PERFIL CULINARIO



MÉTODO Escalfado, al horno, a la parrilla, al vapor, estofado, frito — ¡DE TODAS LAS MANERAS!



FÁCIL Y VERSÁTIL

Se adapta a cualquier receta

HÁBITAT SALVAJE



El Verdadero Abadejo de Alaska

- Especie de profundidad mediana y de cardumen, que se puede encontrar desde aguas superficiales hasta profundidades de más de 50 metros.
- Pez de migración estacional: en el invierno se localiza en aguas profundas y al llegar la primavera migra hacia aguas superficiales cerca de la costa.
- Especie de vida corta, capaz de reproducirse a partir de los 3 años y potencialmente sobrevivir hasta los 12 años.
- Depredador de dieta imparcial: puede variar de acuerdo con el tamaño del pez, desde zooplancton y krills hasta peces más pequeños.

97% DE LAS CALORÍAS DEL ABADDEJO DE ALASKA VIENEN DE SUS PROTEÍNAS

En comparación con otras fuentes de proteínas, como la pechuga de pollo (75%) y la carne picada (43%), claramente no hay proteína más pura que la del Verdadero Abadejo de Alaska.

NUTRICIÓN

EL ABADDEJO DE ALASKA ES UN
GRAN CAMPEÓN AL SER
UNA PROTEÍNA COMPLETA DE
ALTA CALIDAD

85g de ABADDEJO DE ALASKA

16g de PROTEÍNA (32% VD)

3,1 mcg VITAMINA B-12 (130% VD)

285 mg OMEGA 3 DHA & EPA

0 g CARBOHIDRATO

VD = Valor Diario Recomendado

Fuente: USDA Standard Reference Release 28



EL ALTO CONTENIDO
DE PROTEÍNA EN EL VERDADERO
ABADDEJO DE ALASKA

facilmente digerible y contiene los nueve aminoácidos que nuestro cuerpo

no produce. Se trata de una proteína completa de la más alta calidad.



Beneficios al ingerir
proteína completa y
de alta calidad:

- Ganar y mantener masa magra
- Metabolismo más regulado
- Aumento de la saciedad, lo que lleva a una menor ingesta de alimentos y posible pérdida de peso.
- Músculos fortalecidos, con aumento de la movilidad, fuerza y destreza.

Recetas

Verdadero Abadejo de Alaska: rebozado | con escamas de zucchini con crema de palmito y papas | con ratatouille de legumbres | confit
Encuentre estas recetas y muchas más en WWW.WILDALASKASEAFOOD.COM