

SAUMON SAUVAGE

Le saumon sauvage a une structure parfaite et un goût excellent. Avec sa couleur de chair rouge foncé, sa texture ferme et riche en graisses et en nutriments, le saumon rouge est reconnu pour sa qualité supérieure.

Le saumon vit à l'état sauvage dans l'Atlantique Nord et le Pacifique. Dans le Pacifique, plusieurs espèces sont présentes. Anova fournit du saumon kéta (*Oncorhynchus keta*) et du saumon rose (*Oncorhynchus gorbuscha*).

Specifications du produit

Nom Latin:

Oncorhynchus nerka

Apparence:

Disponible sous forme de produit réfrigéré

Certification:



Options de forme:

- Filets
- Portions
- Steaks
- Cubes

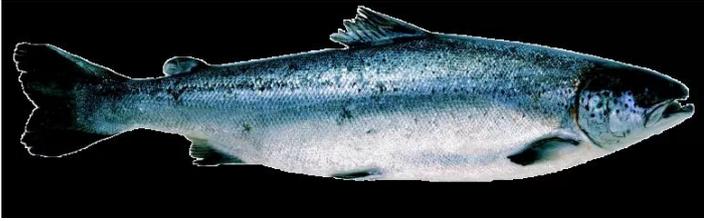
Caractéristiques:

- Sans peau
- Avec peau
- Sans arêtes
- Avec arêtes

Emballage:

- Boîtes





ORIGINE

FAO61 and 67
Alaska / Russie

SAISON DE CAPTURE

Saumon rose: mi-juin à mi-septembre
Saumon kéta: juin à septembre
Saumon rouge: de mai à septembre

METHODE DE PECHE

Les poissons qui nagent en bancs dans la colonne d'eau, comme le saumon, peuvent être capturés efficacement avec des filets. Les saumons sont capturés avant le frai et avec des filets maillants: en posant une paroi de filet dans l'eau sur le chemin des poissons, les poissons nagent dans les filets. Le saumon keta est pêché au filet maillant, le saumon rose est pêché à la senne. Les principales caractéristiques des sennes ou des filets périphériques sont qu'ils n'ont aucun impact sur le fond marin, une faible consommation de carburant des bateaux de pêche et une quantité relativement faible de prises accessoires. Pour cette raison, le saumon d'Alaska est certifié MSC, quelle que soit la méthode utilisée pour le capturer. Afin de préserver de manière optimale les stocks de poissons, la population de saumon est étroitement surveillée. Les biologistes et les experts locaux surveillent attentivement le quota de saumon.

ZONES DE PECHE

Le saumon sauvage est capturés avec des filets périphériques ou des sennes coulissantes. Cela se produit à la FAO61 et à la FAO67 en Alaska et en Russie. Ce saumon est certifié MSC quelle que soit la méthode utilisée pour le capturer.

CERTIFICAT DE DURABILITE

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation internationale à but non lucratif qui a développé un système de certification pour la pêche durable des captures sauvages. La norme MSC se compose de trois principes fondamentaux que chaque pêcherie doit démontrer qu'elle respecte: stocks de poissons durables, minimisation de l'impact environnemental et gestion efficace. Pour en savoir plus sur [MSC](http://www.msc.org).

La pêche au saumon sauvage de l'Alaska Seafood accorde une attention particulière aux méthodes de gestion des pêches, à l'évaluation des stocks et à l'établissement des quotas, à la réduction des prises accessoires, à la traçabilité, à la transparence et à la protection des écosystèmes. Pour plus d'informations, visitez www.alaskaseafood.org.

