

SALMON (Salmo salar)



DESCRIPCION

Especie de gran tamaño, muy presente en nuestros mercados. Su aspecto, tonalidades de la piel y textura de la carne la hacen inconfundible y diferenciable de una trucha grande.

Es un pez plateado con puntos oscuros por toda la zona dorsal.

COMPOSICIÓN NUTRITIVA	
PARTE COMESTIBLE DEL PESCADO	62%
CONTENIDO PROTEICO	18,50%
CONTENIDO EN GRASA	12%
CALORIAS	182 Kcal.

FORMAS DE PRESENTACIÓN EN EL MERCADO

La masiva producción de salmón, mediante cultivo controlado en los fiordos noruegos, ha propiciado que la presencia de esta especie en los mercados europeos haya aumentado de forma ostensible.

Se presenta de múltiples formas: Entero, fresco y eviscerado, que es lo mas frecuente, junto a filetes, rodajas y lomos. También se comercializa congelado en iguales presentaciones.

Por otro lado, el salmón ahumado, cada vez con mas auge, es popular entre nuestras cocinas.

ENVASES: El envase es de polietileno expandido o plastico , en ambos casos para uso alimentario

GRAMAJE: Piezas oscilan entre 5 y 6 kg