

Mar de Noruega destaca el avance en el mercado nacional de nuevos envases de salmón listos para cocinar

El consumidor puede encontrar Salmón de Noruega premium tanto en pescaderías como en supermercados e hipermercados. Destacan los nuevos formatos envasados y cortes ya preparados, listos para cocinar, con todas las garantías de calidad, sabor, frescura, trazabilidad y seguridad alimentaria, tal y como subrayan desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega en España

Es un manjar que llega todos los días al mercado procedente de las gélidas y cristalinas aguas de Noruega y que permite a millones de españoles disfrutar de una cocina casi infinita. En platos como el poke o el sushi, asado al horno, al vapor, rehogado, escalfado, a la plancha o a las brasas, el salmón que procede de este país admite múltiples preparaciones. Tanto el salmón fresco como, muy especialmente, el ahumado de Noruega, son todo un clásico cada año, especialmente cuando se acercan las celebraciones navideñas, tal y como explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega en España.

Y no solo está riquísimo, sino que tiene múltiples beneficios. Por ejemplo, una ración de 150 gramos de salmón cubre las necesidades semanales de Omega 3 recomendadas y la cantidad de vitamina D diaria. Sin olvidar sus aportes de minerales esenciales como el fósforo y el potasio y antioxidantes como el selenio y la vitamina E.

El Salmón de Noruega se ha hecho un hueco imprescindible en la cocina (casi el 90 % de todo el producto que llega a las mesas procede de este país nórdico), hasta el punto de que se ha consolidado como el pescado favorito de los españoles. "Tomamos la friolera de más de 1,4 millones de raciones al año, cifra sorprendente si se tiene en cuenta que, en todo el mundo, el consumo ronda los 21 millones de raciones", recuerda el director del Consejo, Tore Holvik.

Sin duda, añade, la versatilidad es uno de los puntos fuertes del Salmón de Noruega porque -según explica- no solo se puede comprar en pescaderías, sino también en supermercados e hipermercados que lo ofrecen en formatos envasados y cortes ya preparados, listos para cocinar, con todas las garantías de calidad, sabor, frescura, trazabilidad y seguridad alimentaria, y que tanto facilitan las tareas, sobre todo si se tienen invitados, como ocurrirá durante la próxima Navidad.

La relación entre el Salmón de Noruega y España es muy cercana. Mar de Noruega estima que más del 80% de los consumidores españoles comerá salmón durante la próxima Navidad y ofrece algunas ideas para disfrutarlo, de forma rápida y sencilla, con la ayuda del horno.

Para degustar con la familia y sorprender a tus invitados: Salmón noruego con salsa tamari, chiles y jengibre

Ingredientes (4 personas)

600 gr. lomos de Salmón Noruego fresco, sin espinas ni piel
2 dl. salsa tamari y 3 limas
1 guindilla roja; medio jengibre fresco y aceite de oliva

Preparación

Precalentar el horno a 175 °C.
Colocar el salmón en una bandeja de horno engrasada.
Rociar el salmón con la salsa tamari y el zumo de las limas.
Retirar las semillas a los chiles y picarlos finamente junto con el jengibre.
Espolvorear los chiles y el jengibre sobre el salmón y hornear durante 20 minutos aproximadamente.
Servir acompañado de arroz y ensalada.

Más información y recetas de Mar de Noruega: mardenoruega.es/recetas

Datos de contacto:

Tactics
Gabinete de Comunicación
915062860

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>