

Salmón de Noruega, el pescado favorito de los españoles para Navidad y Año Nuevo

Más del 90 % de todo el salmón que se consume procede de las limpias, cristalinas y gélidas aguas de Noruega, un país que apuesta por la excelencia de producto, la trazabilidad y la sostenibilidad de la actividad, según explican desde el Consejo de Productos del Mar de Noruega en España

A la plancha, al horno o en crudo para ceviches, sushi o poké. En aperitivos o como plato principal. Como "pescado estrella" o como complemento de carnes, mariscos o verduras. El Salmón se ha convertido en el pescado favorito para millones de consumidores, ya que, según encuestas de consumo para el Consejo de Productos del Mar de Noruega, el 89 % de los españoles consultados lo come cada año por Navidad, mientras que el 78 % optará también por este delicatessen durante los encuentros gastronómicos de Año Nuevo.

Sobre las categorías que más gustan en Navidad, el 81 % de los consumidores encuestados prefiere en estas fechas el salmón ahumado, aunque se consolida el auge de los platos de influencia oriental -lo que demuestra que han dejado de ser una moda para hacerse un hueco en la gastronomía española- como sushi con salmón (28 %), sashimi con salmón (18 %) y poké con salmón (17 %). Al mismo tiempo, se consolidan las elaboraciones tradicionales en fresco (a las que recurrirá el 24 % de los españoles), al horno (20 %) o a la plancha (19 %).

Respecto al Año Nuevo exclusivamente, se aprecian pocas variaciones porque el salmón ahumado se sigue imponiendo claramente hasta el punto de que un 83 % de los encuestados lo elige como primera opción para poner en sus mesas. "El afamado salmón de Noruega encaja a la perfección con los alimentos de la dieta mediterránea y los gustos y preferencias de los españoles. El producto, tanto fresco como ahumado, no puede faltar cada año en las mesas de Navidad y Año nuevo", ha subrayado el director del Consejo de Productos del Mar de Noruega en España, Tore Holvik.

El salmón de Noruega es especialmente rico en proteína, vitamina A, D y B12, antioxidantes y omega-3. Casi el 90 % del salmón que llega a las mesas del país procede de Noruega, un país que apuesta por la calidad, trazabilidad, innovación y sostenibilidad pesquera. El salmón de Noruega está cada día más presente en los hogares y, de hecho, casi el 90 % de todo lo que se consume procede de este país nórdico en exclusiva y de sus limpias, cristalinas y gélidas aguas. En diez años ha aumentado un 298% la exportación de salmón del mar de Noruega a España en valor, mientras que en volumen ha crecido el 98 %. Y, cómo no, El salmón noruego brillará también en Navidad en los hogares de millones de españoles.

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende del Ministerio de Comercio, Industria y Pesca de Noruega y es responsable de dar a conocer los valores diferenciales de las referencias nacionales. El NSC tiene su sede en Tromsø y posee oficinas locales en 12 de los mercados de pescado y marisco noruegos más importantes del mundo: Suecia, Alemania, Reino

Unido, Francia, Portugal, Italia, Brasil, Japón, China, Singapur y EE. UU, además de España.

Datos de contacto:

Tactics Europe

Consejo de Productos del Mar de Noruega

915062860

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)
[Sostenibilidad](#) [Bienestar](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>