

## 'Chute' de energía para la vuelta a oficinas y colegios: Los secretos del Salmón de Noruega

### [Multimedia](#)

**Calidad, trazabilidad y sostenibilidad son tres ejes sobre los que pivota la actividad pesquera del Salmón de Noruega, como explica el Consejo de Productos del Mar de Noruega. Desde el punto de vista de seguridad alimentaria, cuenta con unos estrictos controles de calidad desde su cría en los fiordos noruegos hasta que llega a las mesas**

Las vacaciones de 2022 pasan a la historia para millones de españoles que deben regresar a sus rutinas cotidianas en oficinas y centros de estudios. Una época donde se muestra más relevante que nunca la importancia de mantener una alimentación equilibrada sin renunciar al placer gastronómico de degustar un alimento sabroso como el Salmón de Noruega, un pescado azul de lo más saludable y delicioso.

Más de 21 millones de raciones con Salmón de Noruega se consumen cada día alrededor del mundo y 1,4 millones, sólo en España. Lo que muchos no saben es que una ración de 150 gramos de salmón cubre las necesidades semanales de Omega 3 recomendadas y la cantidad de vitamina D diaria. Además, es fuente de algunos minerales esenciales como el fósforo y el potasio y antioxidantes como el selenio y la vitamina E.

Por otra parte, se trata de uno de los pescados preferidos por las familias españolas todo el año. De hecho, y de acuerdo con una encuesta de Ipsos, el salmón es el producto que más se consume y que más se conoce. El 81% de los españoles es capaz de identificarlo sin ninguna ayuda. Y el 42 % come salmón al menos una vez a la semana, una tendencia que se mantiene, ya que el consumo sigue siendo estable. Así pues, el 20% de los hogares españoles afirma que "come más salmón que antes".

El salmón noruego es una opción saludable, que ayuda en la ingesta diaria recomendada de muchos de los nutrientes esenciales para el organismo. Esto, unido al sabor y versatilidad del salmón, lo han convertido en el pescado saludable y de moda, protagonista de muchas de las tendencias gastronómicas del momento, como el poke o el sushi, además de en la cocina diaria de muchas familias, sin olvidar su introducción en las barbacoas, que este verano han sido absoluta tendencia.

Calidad, trazabilidad y sostenibilidad son tres ejes sobre los que pivota la actividad pesquera del Salmón de Noruega. Desde el punto de vista de seguridad alimentaria, el salmón noruego cuenta con unos estrictos controles de calidad desde su cría en los fiordos noruegos hasta que llega a la mesa de todos

los españoles. La trazabilidad desde el origen es recogida en su "pasaporte" muy especial.

#### DNI del Salmón

Este documento incluye la información sobre cada etapa: de dónde viene el salmón, dónde y cuándo ha sido procesado, en qué lote concreto, quién es el exportador o cuáles han sido las fechas de producción y temperatura de almacenaje, entre otros datos. "Al consumir salmón noruego, existe la tranquilidad de que llega a las pescaderías en perfectas condiciones de calidad y conservación", explican desde el [Consejo de Productos del Mar de Noruega](#).

El salmón noruego es, asimismo, muy sostenible. De hecho, el índice Coller Fairr clasifica a las empresas acuícolas noruegas como las mejores de su clase a nivel global.

La investigación e innovación para la sostenibilidad y el cuidado del ecosistema, además de la experiencia como país pionero en acuicultura y el estricto sistema de gestión de recursos de Noruega, han hecho que el modelo noruego sea reconocido en todo el mundo.

Mientras tanto, su versatilidad en la cocina está a prueba de los más innovadores, con recetas como éstas, para disfrutar de un delicatessen muy apreciado.

#### Sobre el Consejo de Productos del Mar de Noruega

El Consejo de Productos del Mar de Noruega (NSC, en sus siglas en inglés) depende directamente 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.

Mas información y recetas: <https://mardenoruega.es/recetas/>

---