



PRINCE® è un marchio  
Luigi Danesin S.a.s. di Danesin A. & C.

[princesalmon.com](http://princesalmon.com)



Luigi Danesin S.a.s. di Danesin A. & C.  
Corso del Popolo, 28 – 31100 Treviso  
Tel. +39.0422.540625 | FAX +39.0422.412426



princesalmon.com

Il porto e gli stabilimenti Prince® hanno sede nella baia della città di Vancouver (Canada) situata nella provincia meridionale della Columbia Britannica.

I pescherecci Prince® partono dai moli dell'antico porto per gettare le proprie reti e palamiti nelle acque libere del nord Pacifico ed Atlantico, dove, con metodi di pesca selettiva e sostenibili, vengono selezionate le nostre varietà di pescato. Solo il pescato migliore diventa Prince®.

## IL SALMONE PRINCE®

### Salmone Selvaggio

Pesce che nasce e vive in un ecosistema equilibrato e regolato da metodi di pesca sostenibili.

La denominazione Salmone Selvaggio raggruppa cinque specie che nascono nelle acque cristalline dei fiumi e dei ruscelli del nord America e migrano verso le acque dell'Oceano Pacifico ed Atlantico e nel mare di Bering, dove vivono e crescono lontano dall'inquinamento causato dall'uomo alimentandosi di gamberi, aringhe e calamari.

Le cinque varietà del salmone selvaggio: Red King, Coho, Sockeye, Chum e Pink.

Le differenti specie di salmoni, dopo la schiusa delle uova (deposte in fiumi e laghi) trascorrono da uno a tre anni in acqua dolce come novellame, per poi ridiscendere fiumi e ruscelli per migrare verso il mare aperto.

Durante la fase giovanile prediligono un habitat pulito, ricco di vegetazione e di detriti legnosi dove è più facile il loro camuffamento, il riparo e la caccia. I salmoni adulti una volta raggiunta l'acqua salata ed il mare aperto acquistano la forza necessaria per le migrazioni necessarie per deporre le uova prima di concludere il loro ciclo biologico.

Prince® ne seleziona solamente le varietà più pregiate:

Chinook / King Salmon - *Oncorhynchus Tshawytscha*

Coho / Silver Salmon - *Oncorhynchus Kisutch*

Sockeye / Red Salmon - *Oncorhynchus Nerka*





[princesalmon.com](http://princesalmon.com)

#### Chinook / King Salmon - *Oncorhynchus Tshawytscha*

I salmoni Chinook sono denominati anche King Salmon.

Le popolazioni di salmone Chinook spaziano dalla costa centrale della California a quella artica e nell'area canadese centrale. La deposizione delle uova avviene a differenza delle altre specie di salmone in acque più profonde.

Dopo la deposizione le femmine restano a "guardia" dell'area di deposizione fino anche ad un mese prima di morire naturalmente. Il Red King è la varietà più pregiata fra le specie di salmone selvaggio ed anche la più grande per dimensioni.

I pesci di questa specie possono arrivare a pesare anche 60 kg, oltre che ad essere la specie più longeva. La superiorità qualitativa delle sue carni è data proprio dal fatto che può nuotare liberamente e cibarsi secondo natura, ciò rende le sue carni consistenti e dal tipico gusto intenso.

#### Coho / Silver Salmon - *Oncorhynchus Kisutch*

Salmone argentato o Silver.

Appartiene al genere *Oncorhynchus*, la traduzione greca che descrive la mascella inferiore a gancio tipica del salmone maschio durante la stagione degli amori.

Il Coho o Argentato, di dimensioni più piccole rispetto al Red King ma pur sempre molto ricercato.

È il più povero in grassi fra tutti i salmoni selvaggi pertanto le carni sono sode e compatte, di un bel colore e dal gusto delicato e dolce.

#### Sockeye / Red Salmon - *Oncorhynchus nerka*

Rappresenta la terza specie più comune tra i salmoni presenti in Atlantico.

I pesci giovani trascorrono fino a tre anni in acqua dolce prima di migrare verso l'oceano.

Il salmone rosso è appunto denominato Red per il colore vibrante delle sue carni caratterizzate da un elevatissimo contenuto di acidi grassi Omega3; da qui il colore rosso intenso e la straordinaria morbidezza ed il gusto deciso che lo rendono particolarmente indicato per l'affumicatura.





princesalmon.com

## SALMONE SELVAGGIO CANADESE DEL PACIFICO

### **WILD SOCKEYE** (*Oncorhynchus Nerka*)

*Rappresenta la terza specie più comune tra i salmoni presenti nei mari nord americani.*

*I pesci giovani trascorrono fino a tre anni in acqua dolce prima di migrare verso l'oceano.*

*Il salmone rosso è appunto denominato Red per il colore vibrante delle sue carni caratterizzate da un elevatissimo contenuto di acidi grassi Omega3; da qui il colore rosso intenso e la straordinaria morbidezza ed il gusto deciso che lo rendono particolarmente indicato per l'affumicatura.*

Di diversa struttura e peso (Red King e Coho Troll) ma dal sapore deciso e leggermente più saporito rispetto alle altre due tipologie presenti nel nostro listino è ideale da consumare nei primi piatti e perfetto da inserire in confezioni regalo di prestigio.

Disponibile anche in confezione regalo con scatola dedicata.

Baffe fresche da 0,5 a 1,2 kg circa, da conservare in frigorifero ad una temperatura da 0 a +2 °C.

Shelf Life: 90 giorni.

Baffe pre affettate congelate da 0,3 a 1,0 kg circa, da conservare ad una temperatura da -15 a -18 °C.

Shelf Life: 1 anno dalla data di confezionamento.





princesalmon.com

## SALMONE SELVAGGIO CANADESE DEL PACIFICO

### RED KING

(*Oncorhynchus Tshawytscha*)

*Il corpo del salmone reale è allungato e robusto e la sua colorazione varia nelle diverse parti del corpo. Il dorso presenta un intenso colore verde azzurro che si sfuma sui fianchi, dove mostra una tonalità argentata. La regione ventrale è biancastra. Il dorso, la pinna dorsale e quella caudale hanno piccole macchie rotondeggianti di colore scuro. La testa di questo salmone è appuntita. La bocca, diretta in avanti, presenta delle mandibole dotate di denti conici e aguzzi che nascono su gengive di color nero, caratteristica che gli ha attribuito il nome comune di «boccanera», con il quale è conosciuto in alcune zone della sua area di distribuzione. Può raggiungere i 150 cm di lunghezza, per un peso di oltre 60 kg. Vive fino a 9 anni.*

Ovvero il “Re” dei salmoni.

È in assoluto uno dei migliori prodotti selvaggi oggi presente sul mercato europeo, del quale la Luigi Danesin S.a.s. è importatrice in esclusiva per l'intera Europa.

Dalla carne compatta ma morbida, gusto dolce ed affumicatura leggerissima, si scioglie in bocca.

Solo il 2% del salmone pescato in Oceano Pacifico diventa King. Come anche per le altre varietà di salmone canadese presenti in listino, esso è affumicato nel luogo di origine e viene selezionato dopo l'affumicatura.

Disponibile anche in confezione regalo con scatola dedicata.

Baffe da 2,6 a 6 kg circa.

Conservare in frigorifero ad una temperatura da 0 a +2 °C

Shelf life: 90 giorni dalla data di confezionamento.





princesalmon.com

## SALMONE SELVAGGIO CANADESE DEL PACIFICO

### COHO TROLL (*Oncorhynchus Kisutch*)

*Salmonе argentato o Silver. Appartiene al genere *Oncorhynchus*, la traduzione greca che descrive la mascella inferiore a gancio tipica del salmone maschio durante la stagione degli amori. Il Coho o Argentato, di dimensioni più piccole rispetto al Red King ma pur sempre molto ricercato. È il più povero in grassi fra tutti i salmoni selvaggi pertanto le carni sono sode e compatte, di un bel colore e dal gusto delicato e dolce.*

Pescato nelle acque dell'Alaska è facilmente riconoscibile dal manto color argento chiaro ed anche quando adulto risulta di piccola taglia, infatti, dopo la lavorazione risulta avere un peso per baffe variabile dal chilo ai 2 Kg circa.

Si presenta con carni decisamente rosate e dal gusto particolarmente delicato.

Questo prodotto è ottimale per un consumo settimanale più ridotto. Come anche per le altre varietà di salmone presenti in listino è affumicato nel luogo di origine e viene selezionato dopo l'affumicatura.

Disponibile anche in confezione regalo con scatola dedicata.

Baffe da 1,2 a 2,2 kg circa.

Conservare in frigorifero ad una temperatura da 0 a +2 °C

Shelf life: 90 giorni dalla data di confezionamento.





princesalmon.com

## PESCE SPADA SELVAGGIO DELL'ATLANTICO

### **PESCE SPADA** (*Xiphias Gladius*)

*È presente nelle zone tropicali, subtropicali e temperate di tutti gli oceani, nonché nel mar Mediterraneo, nel mar Nero, nel mare di Marmara e mar d'Azov, dove tendono a concentrarsi quando sono presenti correnti marine o oceaniche, che attirano le loro prede.*

Il nostro pesce spada viene pescato in mare aperto nelle acque atlantiche del nord America.

Dopo la affumicatura i filetti si presentano compatti. La polpa risulta di colore chiaro con leggere striature rosate.

Il gusto è deciso ma sempre delicato. Le pezzature dei tranci sono di circa un chilo.

Conservare in frigorifero ad una temperatura da 0 a +4°C

Shelf Life: 60 giorni dalla data di confezionamento.





princesalmon.com

## TONNO SELVAGGIO DELL'ATLANTICO

### TONNO PINNA GIALLA

(*Thunnus Albacares*)

*Pescato con metodi di pesca selettivi e sostenibili, questo tonno si differenzia, in particolare, dalle pinne con le estremità di colore giallo brillante.*

*Diffuso in tutti i mari tropicali e subtropicali ad eccezione del Mediterraneo, ha una elevata capacità natatoria ed è in grado di fare grandi migrazioni.*

*Gli esemplari adulti garantiscono tranci più compatti e interi, particolarmente apprezzati per la carne dal colore rosato e dal sapore molto delicato.*

Filetto di tonno selvaggio pescato ad amo nei mari della British Columbia e dello stato di Washington (USA). Affumicatura esclusiva, come di consueto per i nostri prodotti, eseguita da maestri affumicatori nel paese d'origine e con legni aromatici canadesi, in modo naturale. Lavorato senza coloranti nè conservanti.

Il prodotto si presenta di colore bruno ed in filetti di peso variabile di ottima consistenza per l'affettamento.

Si vende in tranci pronti all'uso dal peso variabile dai 700 gr. al chilo, circa.

Conservare in freezer ad una temperatura di -18°C  
Shelf Life: 1 anno dalla data di confezionamento.







princesalmon.com

## VALORI NUTRIZIONALI SALMONE PRINCE®

I salmoni selvaggi, soprattutto Chinook e Sockeye, sono molto ricchi di acidi grassi Omega 3. Gli acidi grassi Omega 3 sono acidi grassi essenziali che il corpo umano non è in grado di produrre. Sono necessari per una corretta crescita durante le fasi di sviluppo e per le normali funzioni cerebrali. Secondo l'American Heart Association, gli acidi grassi Omega 3 favoriscono la salute del cuore abbassando i trigliceridi nel sangue e prevenendo l'accumulo di placca nei vasi sanguigni. Una porzione di circa 200 gr. di salmone selvaggio fornisce circa 2,4 grammi di acidi grassi Omega 3.

La vitamina D è altrettanto necessaria per molte importanti funzioni del nostro corpo, ma le sue fonti alimentari sono rare. Il salmone, in particolare delle varietà Sockeye e Chinook, è particolarmente ricco di vitamina D e A. Una porzione di 200 gr di salmone rosso fornisce circa il doppio della quantità giornaliera di vitamina D raccomandata dal Food and Nutrition Board. Un altro importante nutriente fornito dal salmone selvaggio è il selenio. Il selenio è un minerale che, associato ad altre sostanze previene lo stress ossidativo. Il selenio è necessario, in particolare, per una ottimale funzione tiroidea. Una porzione di 200 gr di salmone selvaggio fornisce oltre il 100% della quantità giornaliera raccomandata di assunzione di selenio.

Il salmone selvaggio è inoltre anche una buona fonte di vitamina B12. La vitamina B12 è essenziale per la funzione nervosa, la produzione dei globuli rossi e la sintesi del DNA. Una porzione di 200 gr di salmone selvaggio fornisce più di due volte la quantità giornaliera necessaria di vitamina B12.





[princesalmon.com](http://princesalmon.com)

Luigi Danesin S.a.s. di Danesin A. & C.  
Corso del Popolo, 28 – 31100 Treviso • Tel. +39.0422.540625 | FAX +39.0422.412426  
P.IVA 00226390268 | IT 540F CE

[info@princesalmon.com](mailto:info@princesalmon.com)