

upstream

IL SALMONE CRESCIUTO IN MARE APERTO NEI MARI DEL NORD . ALIMENTATO IN MODO NATURALE . SENZA ANTIBIOTICI E OGM . LAVORATO DAL FRESCO

Legga questo foglio prima di gustare il nostro salmone, perché contiene importanti informazioni per lei.

Contenuto di questo foglio:

INTRODUZIONE di Claudio Cerati

- 1. Cos'è il salmone Upstream**
- 2. Come viene allevato il salmone Upstream**
- 3. Perché Upstream ha scelto il salmone allevato**
- 4. Perché Upstream ha scelto di allevare il salmone alle Isole Far Øer**
- 5. La Filiera italiana e le Tipologie del salmone Upstream**

Salmone Upstream AFFUMICATO

Salmone Upstream FRESCO

Salmone Upstream STAGIONATO
- 6. Approfondimento dei dati nutrizionali e salutistici del salmone**
- 7. Come leggere l'etichetta Upstream**
- 8. Avvertenze e precauzioni**
- 9. Luogo di provenienza del salmone Upstream**
- 10. Luogo di lavorazione del salmone Upstream**
- 11. FAQ**

INTRODUZIONE

Il compito che ci siamo imposti sin da principio è produrre salmone perfettamente sano, di qualità superiore, investendo nella salute della nostra azienda, dei nostri collaboratori, dell'ambiente e delle comunità in cui operiamo, contribuendo così al benessere dei nostri clienti, e del nostro stesso benessere - quali consumatori affezionati del nostro prodotto.

Beneficiando di una catena del valore completamente integrata nel settore del salmone, che garantisce una tracciabilità totale, possiamo affermare con orgoglio che la filiera di Upstream è limpida in ogni fase. Una scelta etica e una dimostrazione di rispetto verso il consumatore che sa esattamente cosa vuole, cosa acquista, cosa degusta. Che giustamente pretende di sapere come e dove viene allevato, e come viene controllato, alimentato, raccolto e trattato il salmone che stanno per degustare.

Questo dettagliato Foglio illustrativo, detto Bugiardino, rientra nel compito di divulgazione dei valori di un prodotto di indiscutibile qualità che confuta, dati alla mano, una serie di luoghi comuni (del resto quasi sempre motivati, dato il basso livello qualitativo di una parte dei salmoni in commercio) che condizionano tutto il settore, e quindi le scelte dei consumatori nell'acquisto dell'alimento da noi più amato e rispettato.

Claudio Cerati

1. Cos'è il salmone Upstream

Salmone dell'Atlantico (Salmo Salar, Linneo 1758). La sua differenziazione genetica si basa sull'*homing*, caratteristica peculiare del Salmone dell'Atlantico, ossia la modalità di ritorno al punto di origine ai fiumi natali (con isolamento delle popolazioni). Il Salmone Upstream fa quindi parte di una grande specie presente nelle coste portoghesi, spagnole, della Francia atlantica, Irlanda, Scozia, Danimarca, Svezia, Finlandia, Polonia, delle repubbliche del Baltico (Estonia, Lituania e Lettonia), delle coste atlantiche del Canada e degli Stati Uniti.

2. Come viene allevato il salmone Upstream

Il Salmone Upstream viene allevato con un “*Sistema di Allevamento Distensivo*”, detto anche *estensivo*, che consente ai salmoni di vivere in spazi ampi e in acque pure, fredde e cristalline, in cui possono muoversi in libertà, privi di stress, nell'ambiente naturale di vita dei salmoni selvaggi dell'Atlantico - dove crescono e prosperano prima di ritornare ai fiumi d'Europa per deporre le uova. Nell'allevamento i riproduttori sono mantenuti in ambienti acquatici speciali per tipo e flusso d'acqua, temperatura, illuminazione, per migliorare o sincronizzare l'ovulazione di un gruppo di riproduttori. Ogni fase del ciclo di vita del Salmone dell'Atlantico ha un nome specifico: ***Alevin***: pesci appena nati, che per la loro nutrizione dipendono ancora dal sacco vitellino. ***Fry***: pesci che, in una breve fase di transizione, iniziano a mangiare e a disperdersi. ***Parrr***: pesci che hanno completato l'assorbimento del sacco vitellino. ***Smolt***: pesci in fase di migrazione verso il mare, di solito tra primavera - inizio estate e il primo inverno in mare. È durante questa fase che i salmoni vengono portati negli allevamenti.

Il salmone Upstream viene quindi allevato nelle Isole Fær Øer nel suo ambiente naturale - e naturalmente desiderato. A ogni ciclo, tutto riparte da zero, grazie alla strategia “*all-in, all-out*”, con il ripristino totale del sito dopo l'allevamento di ogni singola generazione di salmoni, con due obiettivi precisi: il salmone è protetto dall'eventuale diffusione di malattie; l'habitat riposa mentre le forti correnti del Nord Atlantico preparano efficacemente il sito alla generazione successiva. I salmoni sono alimentati con mangimi privi di sostanze animali, privi di antibiotici e organismi geneticamente modificati (OGM), privi di coloranti o altre sostanze non naturali. Possiamo vantare un rapporto di conversione mangime-alimento tra i più efficienti in assoluto nel comparto alimentare, oltre a emissioni di CO2 relativamente basse rispetto a moltissimi altri settori produttivi, beneficiando della più lunga catena del valore completamente integrata nel settore del salmone.

Di seguito illustriamo le fasi finali dell'allevamento distensivo. ***Prelievo***. Il salmone viene prelevato dalle gabbie di allevamento, trasportato vivo, con imbarcazioni attrezzate, all'interno dello spazio di prima lavorazione. Per evitare la sofferenza dei pesci si usa la tecnica dell'elettro-stordimento. Il salmone viene quindi dissanguato con moderni mezzi che individuano ed aspirano il sangue in pochi decimi di secondo per preservare intatta la qualità della carne. ***Eviscerazione***. Il salmone viene eviscerato (rimosse le interiora) e immediatamente raffreddato, immergendolo in ghiaccio tritato. Il rapporto ghiaccio/pesce è importante per mantenere una temperatura ideale (intorno a 0°C) e prevenire la proliferazione batterica. ***Trasporto***. Il salmone, ancora conservato nel ghiaccio, viene trasportato in tempi ristretti e in appositi contenitori refrigerati (casse di polistirolo con ghiaccio, in camion frigoriferi) direttamente a Parma, mantenendo ininterrotta la catena del freddo, che garantisce la freschezza e la sicurezza del salmone. Il mantenimento della qualità complessiva del salmone dipende quindi dalla gestione attenta di tutta la delicata operazione di trasporto, dal prelievo fino all'arrivo al consumatore.

3. Perché Upstream ha scelto il salmone allevato

Upstream è nata nel 2013 con il preciso obiettivo di proporre sul mercato il miglior salmone del mondo, dopo più di un lustro di studio approfondito delle migliori realtà produttive, sia di salmone selvaggio che di salmone allevato. Arrivando alla conclusione che la soluzione dell'allevamento distensivo (o estensivo) nelle Isole Far Øer rappresentasse la miglior scelta possibile a livello qualitativo: sia per gusto e consistenza delle carni; sia nei termini di una salubrità sempre garantita e certificata. Sia il salmone selvaggio che quello d'allevamento distensivo rappresentano infatti garanzia di un prodotto di altissima qualità, con la differenza, per Upstream decisiva, che il salmone d'allevamento presenta garanzie di controllo della salubrità non replicabili nell'ambito del mare aperto, dove un salmone selvatico può anche nuotare in spazi non integri a livello di ecosistema, cibandosi di altri pesci selvatici di cui non si può tracciare la provenienza. Upstream, imponendosi da statuto l'obiettivo di proporre sul mercato il miglior salmone del mondo, e quindi il più sano, continua di anno in anno a monitorare eventuali alternative, rispetto all'allevamento distensivo nelle Isole Far Øer, a oggi considerato il miglior sistema possibile in funzione allo scopo finale. Proprio per questo Upstream da anni si adopera in un'operazione di divulgazione dei valori dell'allevamento di alta qualità, cercando di confutare una serie di luoghi comuni che da alcuni decenni hanno condizionato i “motivi istintivi” nelle scelte dei consumatori, partendo da due quesiti generici attorno alla diversa attitudine del grande pubblico verso l'acquisto di carne o pesce. Quesiti che suscitano, a catena, una serie di considerazioni che abbiamo condensato in sette punti.

-Perché il consumatore che acquista carne tende a non porsi domande sulla qualità degli allevamenti?

-Perché quando acquista il pesce tende istintivamente a indirizzare la propria scelta sul pesce “selvaggio” o “pescato”?

1. Tradizione e familiarità

-La carne è stata tradizionalmente associata all'allevamento.

-Il pesce, invece, è stato storicamente associato alla pesca in mare aperto.

2. Percezione di naturalezza

-Il pesce pescato è spesso percepito come più “naturale”.

-L'allevamento ittico è relativamente più recente e meno conosciuto dal grande pubblico.

3. Consapevolezza dei metodi di produzione

-I consumatori sono generalmente più informati sugli allevamenti di bestiame.

-Le pratiche di acquacoltura sono meno note e possono suscitare dubbi.

4. Qualità percepita

-Molti consumatori ritengono che il pesce pescato abbia un sapore migliore. -Per la carne, questa distinzione è meno marcata nella percezione comune.

5. Preoccupazioni ambientali

-C'è una crescente consapevolezza dell'impatto della pesca intensiva sugli ecosistemi marini.

-Questo può portare a preferire il pesce pescato in modo sostenibile.

6. Marketing ed etichettatura

-Il pesce pescato è spesso promosso come opzione premium.

-Per la carne, la distinzione tra allevamento e “libero pascolo” è più comune.

7. Preoccupazioni sulla salute

-Ci sono preoccupazioni sugli antibiotici e altri additivi nel pesce allevato.

-Queste preoccupazioni esistono anche per la carne, ma sono meno associate alla distinzione tra allevato e non allevato.

È importante notare che queste percezioni stanno cambiando con l'au-

mento della consapevolezza sui metodi di produzione alimentare e le questioni relative alla sostenibilità. In questo modo sempre più consumatori stanno iniziando a porre domande sulla provenienza e i metodi di produzione di tutti i tipi di carne e pesce.

4. Perché Upstream ha scelto di allevare alle Isole Far Øer

Situate nel mezzo dell'Atlantico settentrionale, con temperature marine fresche e costanti che circondano le piccole strisce di terra, gli incontaminati fiordi delle Isole Far Øer offrono le condizioni perfette per allevare salmoni atlantici sani e robusti. Gli allevatori di salmone delle Isole Far Øer sono soggetti alla legislazione e alla regolamentazione introdotte nel 2003, note come ***Modello Veterinario Faroese***. Questo ha rafforzato i controlli e promosso per legge il miglioramento progressivo degli standard di salute e benessere dei pesci in tutte le Isole Far Øer, introducendo periodi di riposo tra ogni generazione, programmi di immunizzazione e vaccinazione, restrizioni alla circolazione di attrezzature e pesci, limiti di densità, distanze minime tra allevamenti e incubatoi, norme per combattere e controllare i pidocchi di mare. Nello specifico, il nostro allevamento è inoltre certificato dall'Aquaculture Stewardship Council (ASC). Fondata nel 2010 dal WWF e dall'IDH (The Sustainable Trade Initiative), l'ASC è un'organizzazione indipendente senza scopo di lucro che collabora con produttori di acquacoltura, aziende di trasformazione di prodotti ittici, aziende di vendita al dettaglio e di ristorazione, scienziati, gruppi ambientalisti e consumatori per promuovere prodotti ittici allevati in modo responsabile attraverso la certificazione e l'etichettatura. Il suo ruolo principale è quello di gestire gli standard globali per l'acquacoltura responsabile, sviluppati dagli Aquaculture Dialogues coordinati dal WWF. Questo l'elenco di tutte le attuali Certificazioni di cui si fregia il nostro allevamento-modello:

AASC-Certificate

La certificazione ASC (Aquaculture Stewardship Council) è un marchio che garantisce l'allevamento responsabile di pesce e frutti di mare, promuovendo pratiche sostenibili che minimizzano l'impatto ambientale e sociale dell'acquacoltura. Gli standard ASC richiedono che gli allevamenti ittici rispettino rigorosi criteri, assicurando che i prodotti siano allevati in modo responsabile e che vengano rispettati i diritti umani e le condizioni di lavoro.

Integrated pest management for the control of sea lice

IPM per i pidocchi di mare, che si basa su tecniche e approcci collaudati per la gestione di parassiti/parassiti terrestri nei sistemi agricoli. Tiene conto di molteplici obiettivi nella gestione della situazione, considera le opzioni preventive e di intervento disponibili e prende decisioni informate per ottenere risultati ottimali.

Authorisation for Food Production-Comunità Europea Parma

Autorizzazione alimentare, in cui si intende il processo attraverso il quale prodotti alimentari, ingredienti o metodi di produzione nuovi o modificati vengono approvati per il mercato dalle autorità competenti. Questo processo garantisce la sicurezza alimentare e la conformità alle normative

HACCP

Delinea l'impegno di un'azienda alimentare nei confronti della sicurezza alimentare attraverso l'implementazione del sistema Hazard Analysis and Critical Control Point. Il sistema garantisce l'identificazione, il controllo e la gestione dei pericoli in tutto il processo di produzione alimentare, dalle materie prime al prodotto finito.

GLOBAL G.A.P. (Good Agricultural Practice)

Standard internazionale per le pratiche agricole sostenibili, che si applica a livello globale. È una certificazione riconosciuta da molte catene di distribuzione e dai mercati internazionali, che garantisce ai consumatori prodotti sicuri, di qualità e tracciabili, oltre a garantire il rispetto dell'ambiente e della salute dei lavoratori.

BRCGS Global Standard for Food Safety

Impostosi nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di precisi requisiti minimi. Si tratta di uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), iniziativa internazionale il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

IFS

International Featured Standard, che consiste in un sistema di controllo unificato dei sistemi di qualità e sicurezza, applicato a tutti i livelli della produzione, confezionamento e distribuzione di alimenti, comprendente anche attività di intermediazione, commercializzazione e importazione di prodotti alimentari.

ISO 9001

Standard internazionale per i sistemi di gestione della qualità, che fornisce un modello per l'implementazione e il miglioramento continuo del SGQ (Sistema di Gestione della Qualità) in un'organizzazione. Questa norma indirizza le aziende a migliorare la qualità dei loro prodotti e servizi, aumentando la soddisfazione del cliente e l'efficienza interna, dimostrando l'impegno verso la qualità complessiva.

ISO 14001

Standard internazionale per la gestione ambientale, progettato per indirizzare le organizzazioni a migliorare le proprie prestazioni ambientali. Definisce i requisiti per un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) che può essere implementato da qualsiasi tipo di organizzazione per gestire gli aspetti ambientali delle proprie attività.

ISO 45001

Norma internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (OH&S). Indirizza le organizzazioni a migliorare la sicurezza e a preservare la salute dei lavoratori e di altri soggetti coinvolti.

FDA “Food and Drug Administration”

Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali che fa capo al governo degli Stati Uniti d'America. Si occupa di regolamentare e supervisionare la sicurezza dei prodotti alimentari, farmaceutici, cosmetici e dispositivi medici.

Kosher Certification

Garantisce che un prodotto e i suoi ingredienti siano conformi alle leggi alimentari ebraiche (kashrut). Verifica che tutto, dal processo di produzione al prodotto finale, soddisfi requisiti specifici, compreso l'uso di ingredienti, attrezzature e strutture kosher.

GLOBAL G.A.P. NON-GM/“Ohne Gentechnik”

Consente ai produttori di acquacoltura, ai produttori di mangimi composti e agli attori della catena di approvvigionamento, come i trasformatori di acquacoltura, di commercializzare i loro prodotti certificati come privi di organismi geneticamente modificati.

GLOBAL G.A.P. RISK ASSESSMENT ON SOCIAL PRACTICE (GRASP)

Strumento che supporta la valutazione della salute, della sicurezza e del benessere dei lavoratori a livello aziendale. Copre quattro temi principali di responsabilità sociale: la voce dei lavoratori, le informazioni sui diritti umani e del lavoro, gli indicatori sui diritti umani e del lavoro, la protezione dei bambini e dei giovani lavoratori.

5. La Filiera italiana e le Tipologie del salmone Upstream

Salmone Upstream AFFUMICATO

a) Fasi salienti di lavorazione del Salmone Affumicato Upstream

- La preparazione dei salmoni alle lavorazioni di marinatura e affumicatura si svolgono a mano (con controllo remoto della temperatura per l'attestazione della perfetta condizione di conservazione) nello stabilimento di Parma in ambienti del tutto salubri, costantemente sanificati e controllati da analisi ambientali quotidiane. Ogni singola baffa viene risciacquata con acqua salata per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche.

-La marinatura si avvale di una ricetta originale di Claudio Cerati, composta da poco sale e poco zucchero, aspersi in fasi distinte. La marinatura può influenzare il profilo nutrizionale a seconda degli ingredienti utilizzati (ad esempio, se la marinatura contiene molto sale, il contenuto di sodio del prodotto sarà più alto). Il mix di Upstream è ben bilanciato, studiato per mantenere intatta la bontà, la morbidezza, la naturalezza, l'eleganza del salmone.

-L'affumicatura si compie solo con legno di faggio dell'Appennino Emilian, raccolto nelle montagne di Parma e appositamente selezionato da Claudio Cerati perché ritenuto il più idoneo ad assicurare un'affumicatura lieve, in grado di esaltare le qualità naturali del salmone. L'intero ciclo si svolge a temperatura controllata non superiore a 20°C in un affumicatore progettato appositamente, con sistema di filtrazione dei fumi e di lavaggio del sistema a ogni ciclo di affumicatura, per far sì che il fumo non trasmetta ceneri e impurità, ma solo il suo delicato aroma. L'affumicatura di per sé non altera significativamente il valore nutrizionale del salmone, ma aggiunge la componente aromatica desiderata.

-Le operazioni di selezione, rifinitura, taglio, confezionamento e stoccaggio si svolgono, successivamente all'affumicatura, in “camera bianca”, un ambiente protetto a temperatura e umidità controllate con sistema di filtrazione dell'aria, che consente di operare in condizioni di massima sicurezza. Ogni baffa, selezionata e rifinita, viene valutata dallo specialista del taglio in base alle sue caratteristiche salienti per decidere, per ognuna, la lavorazione che consenta di sfruttarne al meglio le potenzialità. Il confezionamento sottovuoto e l'etichettatura, preludono allo stoccaggio finale in celle appositamente realizzate con umidità costante e temperatura controllata di +2°C.

b) Descrizione dell'aspetto

Il Salmone Affumicato Upstream si presenta carnoso e compatto, poco grasso (molto ben distribuito). Il colore è intenso, solo per effetto della marinatura con il sale, che ravviva il colore naturalmente. La marinatura con il sale non aggiunge colore al salmone, bensì intensifica il colore naturale attraverso la rimozione dell'acqua e la modificazione delle proteine, rendendo il rosa meno diluito, e perciò più saturo.

c) Qualità nutrizionali

Fonte eccellente di proteine di alta qualità, essenziali per la costruzione e riparazione dei tessuti; fonte di acidi grassi Omega-3 (EPA e DHA), benefici per la salute cardiovascolare, cerebrale e con proprietà antinfiammatorie; fonte di minerali come potassio e selenio, di vitamine come la vitamina D e vitamina B12 che, oltre ad aiutare sistema nervoso e ossa, sinergizzano per aiutare a sostenere i livelli di ferro.

d) Istruzioni di degustazione

Il Salmone Affumicato Upstream va gustato fresco ma non freddo, quindi estratto dal frigo circa 15 minuti prima del servizio. Si consiglia inoltre di aprire la confezione almeno cinque minuti prima della degustazione. Per apprezzare le sue qualità di carnosità e compattezza andrebbe tagliato a trancetti longitudinali di circa 1 cm. di spessore con un coltello affilato senza seghetto.

e) Altri cibi e Salmone Affumicato Upstream

Lista dei possibili abbinamenti con il Salmone Affumicato Upstream. Condimenti e salse. Distillati. Erbe aromatiche. Frutti rossi, frutti a polpa gialla, frutti tropicali, agrumi e frutta secca. Latticini. Fiocchi di sale. Sorbetti & Gelati. Spezie. Verdure e legumi.

f) Come conservare il Salmone Affumicato Upstream

Conservare in frigorifero a temperature non superiori a 4°C, temperatura limite per mantenere il controllo della crescita batterica e preservare la qualità del prodotto. Temperature superiori a 4°C possono ridurre la “shelf life” (durata di conservazione) indicata sull’etichetta. La durata specifica del prodotto dopo il confezionamento è indicata sull’etichetta. È fondamentale rispettare questa data per garantire la sicurezza e la qualità del salmone. Se si hanno dubbi sulla temperatura del frigorifero, utilizzare un termometro per verificare la temperatura dei vari scomparti, dato che può variare all’interno del frigorifero fra un ripiano e l’altro.

g) Tagli e Confezioni

Ogni taglio di Salmone Affumicato Upstream è protetto da una pellicola trasparente sottovuoto. La serie di tagli è studiata per soddisfare tutte le esigenze.

- Baffa King
- Baffa Royal
- Baffa Queen
- Gold Edition
- Platinum Edition
- Filetto Reale
- Cuore di Filetto
- Filetto
- Ventresca
- Tartare
- Up.5
- Baffa Preaffettata
- Classico Preaffettato
- Millefoglie

Tranne che le Baffe King e Royal, che riposano entro eleganti astucci di cartoncino plastificato senza finestre, tutti gli altri tagli del Salmone Affumicato sono presentati in confezioni in grado di evidenziare le qualità visibili del salmone, grazie a un’ampia finestra.

Salmone Upstream FRESCO

a) Fasi salienti di lavorazione del Salmone Fresco Upstream - denominato Puro®

Il salmone viene pescato, lavorato e immediatamente surgelato con le nuove tecniche di surgelazione con azoto a - 80°C, un gas inerte che ha la proprietà di ridurre la temperatura in brevissimo tempo fino a raggiungere la temperatura al cuore in meno di 20 minuti. Un passaggio indispensabile, in quanto il pesce viene surgelato senza perdere qualità organolettiche. In questo modo una volta scongelato si potrà degustare un salmone perfettamente equiparabile, come qualità complessiva, al salmone fresco appena pescato.

b) Descrizione dell’aspetto

Il Salmone Fresco Upstream (denominato Puro®) si presenta carnoso e compatto, poco grasso (molto ben distribuito). Il colore è rosato, per effetto della sua integrità.

c) Qualità nutrizionali

Fonte eccellente di proteine di alta qualità, essenziali per la costruzione e riparazione dei tessuti; fonte di acidi grassi Omega-3 (EPA e DHA), benefici per la salute cardiovascolare, cerebrale e con proprietà antinfiammatorie; fonte di minerali come potassio e selenio, di vitamine come la vitamina D e vitamina B12 che, oltre ad aiutare sistema nervoso e ossa, sinergizzano per aiutare a sostenere i livelli di ferro.

d) Istruzioni di degustazione

-Crudo. Il Salmone Fresco Upstream (denominato Puro®) può essere gustato crudo, in tutta sicurezza, scongelandolo sotto un getto di acqua fredda per 10 minuti, oppure lasciandolo in frigorifero, a una temperatura compresa tra 2°C e 4°C, per alcune ore. Una volta scongelato va servito a temperatura ambiente e tagliato secondo la modalità più idonea alla preparazione della ricetta.

-Cotto. Il Salmone Fresco Upstream (denominato Puro®) va scongelato sotto un getto di acqua fredda per 10 minuti, oppure lasciandolo in frigorifero, a una temperatura compresa tra 2°C e 4°C, per alcune ore. Può essere preparato alla piastra o in pentola antiaderente, preferibilmente appena scottato, per mantenere l’integrità del gusto.

e) Altri cibi e Salmone Fresco Upstream (denominato Puro®)

Lista dei possibili Abbinamenti con il Salmone Fresco Upstream. Condimenti e salse. Distillati. Erbe aromatiche. Frutti rossi, frutti a polpa gialla, frutti tropicali, agrumi e frutta secca. Latticini. Fiocchi di sale. Sorbetti & Gelati. Spezie. Verdure e legumi.

f) Come conservare il Salmone Fresco Upstream (denominato Puro®)

Conservare nello scomparto del surgelatore a -18°C. Una volta scongelato consumare entro due giorni. La durata specifica del prodotto dopo il confezionamento è indicata sull’etichetta. È fondamentale rispettare questa data per garantire la sicurezza e la qualità del salmone.

g) Tagli e Confezioni

Ogni taglio di Salmone Fresco Upstream (denominato Puro®) è protetto da una pellicola trasparente sottovuoto. La serie di tagli è così composta:

- Baffa
- Cuore di Filetto
- Ventresca
- Monoporzioni di Filetto
- Mosaico

Salmone Upstream STAGIONATO

a) Fasi salienti di lavorazione del Salmone Stagionato Upstream

Le migliori baffe di salmone vengono marinate con mano leggera e affumicate con legno di faggio dell’Appennino parmense (vedi: *Fasi salienti di lavorazione del Salmone Affumicato Upstream*). Successivamente le baffe affumicate vengono appese in una camera di affumicamento a temperatura e umidità costanti e controllate automaticamente, fino a perfetta maturazione, secondo il disciplinare di Claudio Cerati, compiendo una vera e propria stagionatura che affina i sapori e li esalta, in equilibrio tra dolcezza e sapidità marina.

b) Descrizione dell’aspetto

Si presenta compatto e molto magro, con un colore intenso, tra arancione scuro e brunito, frutto della sola stagionatura abbinata alla precedente marinatura.

c) Qualità nutrizionali

Fonte eccellente di proteine di alta qualità, essenziali per la costruzione e riparazione dei tessuti; fonte di acidi grassi Omega-3 (EPA e DHA), benefici per la salute cardiovascolare, cerebrale e con proprietà antinfiammatorie; fonte di minerali come potassio e selenio, di vitamine come la vitamina D e vitamina B12 che, oltre ad aiutare sistema nervoso e ossa, sinergizzano per aiutare a sostenere i livelli di ferro.

d) Istruzioni di degustazione

Da gustare a temperatura ambiente, tagliato a coltello, a fettine sottili. La parte della coda, più asciutta, si può grattugiare come una bottarga.

e) Altri cibi e Salmone Stagionato Upstream

Lista dei possibili Abbinamenti con il Salmone Stagionato Upstream. Condimenti e salse. Distillati. Erbe aromatiche. Frutti rossi, frutti a polpa gialla, frutti tropicali, agrumi e frutta secca. Latticini. Fiocchi di sale. Sorbetti & Gelati. Spezie. Verdure e legumi.

f) Come conservare il Salmone Stagionato Upstream

Conservare in luogo fresco, asciutto, buio e privo di fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero a temperature non superiori a 4°C; togliere dal frigorifero almeno 15 minuti prima della degustazione. La durata specifica del prodotto dopo il confezionamento è indicata sull’etichetta. È fondamentale rispettare questa data per garantire la sicurezza e la qualità del salmone. Se si hanno dubbi sulla temperatura del frigorifero, utilizzare un termometro per verificare la temperatura dei vari scomparti, dato che la temperatura può variare all’interno del frigorifero fra un ripiano e l’altro.

g) Tagli e Confezioni

Ogni taglio di Salmone Stagionato Upstream è senza pelle, protetto da una pellicola trasparente sottovuoto e confezionato in astuccio bronzo. La serie di tagli è così composta:

- Reale
- Salume a fette.

6. Approfondimento dei dati nutrizionali e salutistici del salmone

Il salmone Upstream è una fonte di proteine, vitamine (vitamina B6, vitamina B12, tiamina, niacina), sali minerali (fosforo, selenio) e acidi grassi Omega-3. In particolare, 100 grammi di salmone Upstream affumicato contengono circa 18,4 g di proteine, 12 g di grassi, 1 g di carboidrati, 185 Kcal. Le proteine del salmone sono ricche di aminoacidi essenziali, che il nostro corpo non è in grado di produrre, rendendole di altissimo valore biologico; di conseguenza favoriscono la rigenerazione muscolare. Il fosforo è importante per la salute di ossa e denti, mentre il selenio permette il buon funzionamento degli antiossidanti cellulari. La vitamina B6 stimola le funzioni cerebrali e previene l'invecchiamento, la vitamina B12 svolge un ruolo prezioso nella produzione dei globuli rossi e nella formazione del midollo osseo. La niacina (o vitamina B3) favorisce la circolazione, protegge la pelle e aiuta la digestione degli alimenti. La tiamina (o vitamina B1) rilascia all’organismo l’energia indispensabile nella quotidianità. Grazie al contenuto in

Omega-3 biologicamente attivi, è utile nella terapia contro l’ipertrigliceridemia, l’ipercolesterolemia e l’ipertensione. Questi preziosi grassi aiutano la funzionalità cardiaca, la funzionalità celebrale e della vista. Si presta alla dieta dell’intollerante al lattosio, all’istamina e del celiaco. Molto importanti sono i grassi contenuti nel salmone, la cui quantità varia tra i 60 e 220 grammi per chilogrammo di muscolo. Il salmone è un pesce carnivoro e a seconda di come viene alimentato, il quantitativo di grassi può variare sensibilmente. In natura ha un'alimentazione composta per il 30-35% di proteine e per il 35-39% di grassi che si depositano anche nel tessuto connettivale dei suoi muscoli. La quantità e la qualità dei grassi influiscono non solo sulla qualità nutrizionale ma anche su consistenza, gusto e sapore. Un eccessivo deposito di grasso tra i miomeri, che costituiscono la parte proteica del muscolo, influisce sul suo colore rosso percepito. I Salmoni atlantici allevati erano nutriti con farina di pesce e olio di pesce come principali fonti proteiche ed energetiche; oggi, per motivi di sostenibilità e produzione, farina di pesce e olio di pesce sono diminuiti, la farina di pesce passando da circa i due terzi a un terzo della dieta, il grasso di pesce circa dimezzandosi, con la sostituzione di alimenti proteici e grassi terrestri. Il contenuto proteico del muscolo tende quindi a essere stabile nella sua composizione anche con diversità delle proteine di cui il salmone si nutre. Invece i grassi di cui i salmoni si alimentano contribuiscono notevolmente a determinare la quantità e la qualità del contenuto lipidico dei loro muscoli e quindi della parte commestibile da parte del consumatore.

SALMONE UPSTREAM (valori medi)	100 grammi
kcal	208
Carboidrati	0
Proteine	20,4 grammi
Grassi	13,4 grammi
Grassi saturi	3 grammi
Grassi monoinsaturi	3,7 grammi
Grassi polinsaturi	3,8 grammi
EPA-DHA	0,8-1,1 grammi
Niacina	8,6 milligrammi
Potassio	363 milligrammi
Fosforo	240 milligrammi
Sodio	59 milligrammi

7. Come leggere l’etichetta Upstream

(I dati variano in relazione alla tipologia di prodotto, peso, lotto e data di produzione)

Esempio di etichetta



Nome del produttore: Up Stream Italiana Srl

Denominazione del prodotto:
1001 BAFFA KING DI SALMONE AFFUMICATO
(esempio: varia per tipologia di prodotto)

Ingredienti: SALMONE (salmo salar), sale, zucchero.

Provenienza e caratteristiche del pesce:
Isole Faroe-FAO 27 Acquacoltura

Conservazione: Conservare in frigorifero fra 2°C/4°C dopo l'apertura consumare entro 2/3 giorni
(esempio: varia per tipologia di prodotto)

Numero lotto di produzione:
LOTTO: 1249AA (esempio: varia da lotto a lotto)

Data di scadenza:
consumare entro il: 27/03/2024 (esempio: varia da lotto a lotto)

Peso del prodotto
PESO NETTO: 1,566 kg. (esempio: varia da pezzatura a pezzatura)

Bollino CE ovale
indica il numero di rintracciabilità dello stabilimento **IT B0170 CE**

Si precisa che i dati relativi al lotto di produzione, sono stati riportati solo a titolo esemplificativo. I dati aggiornati e correlati alla produzione si trovano sulle etichette apposte sulle confezioni in vendita.

8. Avvertenze e precauzioni

Il salmone si presta a tutti i regimi nutrizionali. Il salmone non va consumato da persone affette dall’allergia al pesce, una reazione immunitaria avversa ad alcune proteine, tra cui la parvalbumina contenute nel salmone. Si presta a tutti i regimi nutrizionali, ma è buona norma che venga assunto in porzioni contenute in soggetti in sovrappeso. Nonostante l’integrità del salmone ben conservato, in caso di gravidanza è bene evitare di assumerlo crudo. Il salmone non è ammesso nelle diete vegetariana e vegana. Non ha controindicazioni di tipo religioso. La porzione media consigliata di salmone affumicato Upstream è di 150-200 g (circa 400 kcal).

9. Luogo di provenienza del salmone Upstream

Upstream lavora salmoni allevati nelle Isole Far Øer, un gruppo autonomo di isole tra l’Islanda e la Norvegia appartenenti alla Corona danese, che godono di temperature fredde e stabili del mare dovute alla corrente nord-atlantica che creano condizioni ideali per l’allevamento del salmone atlantico.

Zona 27 – Atlantico nord-orientale; Sottozona 27.5.b Fondali delle Far Øer (Divisione V b).

10. Luogo di lavorazione del salmone Upstream

Il salmone Upstream dopo la pesca viene lavorato integralmente in Italia, presso lo stabilimento **UP STREAM ITALIANA S.r.l, Via G. di Vittorio, 39, 43044 Lemignano di Collecchio (PR) upstream@upstreamsalmons.com t. 0521/646466 P.I. 02696110341**

11. F.A.Q sul salmone allevato in modo responsabile

Il salmone allevato in modo responsabile è nutrito con antibiotici?

No, un allevamento sicuro e responsabile non usa antibiotici nell’ambito della nutrizione del salmone. Pertanto il salmone allevato in modo responsabile è sicuro da consumare.

Il salmone allevato in modo responsabile ha alti livelli di mercurio?

No, in genere si trovano nei pesci predatori di grandi dimensioni quali tonno, squalo e pesce spada.

Gli allevamenti responsabili sono troppo affollati per consentire ai salmoni di nuotare?

No, un allevamento sicuro e responsabile evita il sovraffollamento garantendo il benessere dei salmoni con spazi adeguati alla circolazione, e quindi buone e sane condizioni di vita.

Cosa mangia il salmone allevato in modo responsabile?

Il salmone allevato in modo responsabile ha una dieta costituita da ingredienti che si trovano naturalmente nell’Oceano, oltre a materie prime d’origine terrestre, AGI (Acidi Grassi Insaturi), vitamine, minerali, antiossidanti. Queste diete sono formulate per garantire una crescita sana e uno sviluppo ottimale del salmone.

Perché il salmone allevato in modo responsabile è di colore rosa?

Il salmone allevato in modo responsabile è alimentato con una dieta nella quale sono presenti molecole naturali quali la cantaxantina ma soprattutto l’astaxantina, responsabili del colore rosa vivo della carne del salmone. L’astaxantina aiuta i salmoni a soddisfare il loro fabbisogno di vitamina A, oltre ad agire come antiossidante e aumentare le difese immunitarie.

Il salmone allevato in modo responsabile è da considerare “sostenibile”?

L’allevamento è sostenibile quando evita l’inquinamento delle acque, la diffusione di malattie tra i pesci e l’impoverimento delle risorse ittiche. Perciò il salmone allevato in modo responsabile si può senz’altro definire “sostenibile”.

In un allevamento responsabile i principi dell’economia circolare sono applicati ai mangimi per i salmoni?

Nell’allevamento responsabile l’economia circolare utilizza i sottoprodotti e gli scarti generati dalle filiere per la produzione di alimenti a uso umano, come ad esempio le rifilature provenienti dalla lavorazione del pesce, che rappresentano circa un terzo della farina di pesce utilizzata nell’acquacoltura responsabile.

L’industria dell’allevamento del salmone è regolamentata?

L’industria dell’allevamento del salmone, come ogni altro tipo di allevamento soprattutto se destinato a fornire cibo all’uomo, è regolamentata da diverse autorità e organizzazioni a livello nazionale e internazionale (Unione Europea, Stati Uniti ecc.) anche con leggi e regolamenti specifici che disciplinano l’allevamento del salmone. L’allevamento del salmone Upstream va comunque ben oltre i termini qualitativi imposti per legge.