



calidad

Los barcos operados por y propiedad de la pequeña familia de Triad Fisheries procesan el pescado manualmente a bordo inmediatamente después de la pesca. En 90 minutos, se desangra el salmón y se coloca en los congeladores a -40°F. Luego, cada salmón se moja a mano en agua de mar para crear una capa protectora. Los puentes se desinfectan después de coger y procesar 20 peces. La cantidad de bacteria es baja.

salmón para sashimi

Gracias a este tipo de tratamiento limpio, los compradores japoneses de pescado han recurrido desde hace mucho tiempo al salmón de Bruce Gore, comprándolo para sus meticulosos chefs de sushi. Puesto que este pescado está congelado a -40°F, los parásitos que pudiera tener estarán muertos y se lo podrá comer crudo. Esto hace que el salmón de Bruce Gore sea una opción excelente para platos europeos típicos con salmón crudo tales como salmón ahumado frío, gravlax, salmón tártaro y salmón en vinagre.

natural y sostenible

El salmón natural de Alaska se alimenta vorazmente en el Golfo de Alaska. Por ello, es rico en ácidos grasos saludables omega-3, buenos para el corazón. Los pescadores de Triad echan la línea lentamente fuera de la costa y pescan las especies en el punto cumbre de su desarrollo. El método único de la compañía, con tanza y gancho, causa un estrés mínimo al pez, no causa hematomas y no se pesca ningún otro pez accidentalmente.

registrable y responsable

El pescado cogido por Triad Fisheries se etiqueta en el barco. Éste es un proceso único implementado por Gore hace muchos años. Hoy en día garantiza que los pescadores de Triad se responsabilicen de su trabajo y que todo el pescado de Bruce Gore pueda ser rastreable a su origen.

transporte ecológico

El salmón de Bruce Gore se transporta congelado, lo cual permite el transporte por barcaza de Alaska a Seattle. Este modo de transporte más lento produce del 90 al 99% menos de emisiones de dióxido de carbono que el transporte aéreo, con un menor impacto en el medio ambiente.

engánchese a *Bruce Gore*

Desde 1978, el salmón natural de Alaska de Bruce Gore, pescado a línea por Triad Fisheries, ha venido estableciendo el criterio de salmón de alta calidad, congelado en el mar y apto para sashimi.



Pescado de modo sostenible, el salmón de Bruce Gore procede de las frías aguas del sudeste de Alaska y es apreciado a nivel mundial por su calidad continua, aspecto brillante, carne firme y gusto limpio impecable.

Bruce Gore, el fundador de Triad Fisheries, comprende que no todo el pescado es igual. Hace más de treinta años, este oriundo de Seattle comenzó a navegar por aguas desconocidas y estableció un nuevo rumbo para su negocio pesquero.



Estando al timón de su barco, The Triad, Gore se preguntó: "¿Cómo se puede coger pescado en su estado óptimo, mantener ese estado durante el proceso y garantizar que el cliente reciba la mejor calidad?"

Pensando en el plato en la mesa del cliente como la meta de su salmón King, Coho, Sockeye y Keta, rico en nutrientes, Gore creó un programa de pesca manualmente intensivo que dio como resultado un pescado siempre exquisito, apreciado tanto por chefs como por aficionados.

Mark Tupper, propietario actual de Triad Fisheries Ltd., continúa ese legado que cumple con todas las expectativas de la marca Bruce Gore.

"Hemos usado el salmón Bruce Gore por treinta años y la calidad es insuperable. Es igual todos los años... La calidad siempre está."

Peter Birk, Ray's Boat House



Triad Fisheries, Ltd.