

Husse Laxolja

Todo el aceite de salmón Husse proviene de salmón noruego de acuicultura.

Los océanos de Noruega y en especial las zonas costeras tienen un gran potencial para la acuicultura, pero es importante que esta producción se gestione de manera responsable. La industria de la acuicultura noruega y las autoridades noruegas tienen retos medioambientales serios y una responsabilidad común hacia la protección de la producción para que esta sea sostenible. La industria de la acuicultura en Noruega está sujeta a una reglamentación estricta. Más información acerca de la Industria Acuícola de noruega se puede encontrar en www.fisheries.no

Alimentación

El salmón es muy eficiente en la conversión de los recursos alimenticios en carne comparado con las especies domésticas de animales terrestres. Lo que supone una importante mejora en la producción de carne. Para producir 1kg de carne de salmón, se necesitan aproximadamente 1,5kg de materia prima marina, de la cual una creciente proporción proviene de recortes de pescado blanco.

Tratamientos médicos

El uso de tratamientos médicos en la acuicultura en Noruega es marginal y en comparación con la producción de carne terrestre es muy escaso. Sólo los veterinarios o biólogos marinos tienen el derecho a prescribir medicamentos y hay reglas estrictas sobre el periodo entre la medicación y el día de la matanza. Hay un programa gubernamental en curso con la realización de muchos miles de análisis anuales con datos que se remonta a más de 15 años. Durante el programa, nunca ha habido ningún salmón de Noruega, donde se hayan encontrado residuos médicos que excedan los límites legales. Toda la información sobre el programa está disponible en www.nifes.no

Utilización del Salmón completo

Husse Laxolja se produce a partir de restos de la producción de filetes de salmón como huesos de la espalda y la cabezas. Esto significa que el aceite de salmón Husse en realidad proviene de la parte más nutritiva del salmón con fosfolípidos en un alto porcentaje y otros ácidos grasos activos, además de los ácidos grasos omega obvios. También hay una cuestión moral de respeto a la naturaleza para utilizar todo el pescado para la producción de alimentos de alta calidad para nosotros y nuestras mascotas.

Producción de Laxolja puro aceite de salmón noruego

Con 10 años de desarrollo, el proceso de extracción se basa en enzimas para liberar suavemente el aceite en tándem con una gran cantidad de nitrógeno para evitar la oxidación de tan valioso aceite. Este proceso suave asegura que el aceite de salmón cumple o excede los estándares de frescura y contaminación establecidos por la Organización Mundial para la EPA y el DHA (GOED). Esta técnica de extracción NO utiliza solventes, alta presión, altas temperaturas, winterización, desodorización, destilación molecular o decoloración, lo que lleva a mantener nuestro aceite de salmón (Laxolja) puro y fresco como en el salmón.



Tom Eliasson, CEO
Stockholm, February 2015

Trademark Service LE AB
Torstenssonsgatan 9
SE-114 56 Estocolmo
Suecia
E-mail: spain@husse.com
www.husse.com

husse