



Características

Cuerpo alargado, algo comprimido en los costados, de gran musculatura. Color plateado, de verde azulado a parduzco con manchas oscuras por encima de la línea lateral.



Línea lateral marcada



Aleta adiposa

Talla mínima

Acuicultura: sin talla mínima.
Atlántico Noreste: 50 cm.
Báltico: 60 cm.

Comercialización

Pez de agua dulce durante parte de su vida. La mayoría del Salmón comercializado procede de la acuicultura. Generalmente se presenta fresco y eviscerado, aunque también en filetes, rodajas y lomos. Puede venderse congelado en iguales presentaciones. Cada vez se consume más en nuestro país en forma de salmón ahumado.

Filete de Salmón

