

Husse Laxolja

L'olio di salmone Husse proviene da salmone norvegese allevato.

Gli oceani norvegesi, ma soprattutto la zona costiera, possiedono un grande potenziale per l'acquicoltura, ma è importante che la produzione venga realizzata e gestita in modo sostenibile. L'industria norvegese dell'acquicoltura e le autorità norvegesi, infatti, affrontano i problemi ambientali seriamente e responsabilmente, impegnandosi affinché la produzione in tale settore sia sostenibile. L'industria dell'allevamento ittico in Norvegia è soggetta a norme rigorose. Ulteriori informazioni relative all'industria dell'acquicoltura norvegese sono reperibili al sito www.sheries.no.

Alimentazione

Il salmone, rispetto agli animali domestici terrestri, si presta in maniera efficiente alla conversione delle materie prime in carne: per produrre 1 kg di salmone è necessario circa 1,5 kg di materie prime marine (di cui una parte ricavata dagli scarti del coregono).

Trattamenti nell'acquicoltura

Il ricorso a trattamenti sui prodotti dell'acquicoltura è marginale in Norvegia e molto ridotto rispetto alla produzione di carne. I trattamenti medici possono essere prescritti solo da veterinari o biologi marini e sono soggetti a norme severe, soprattutto in merito al periodo di attesa tra il trattamento e la macellazione. Vi è un programma governativo attualmente in vigore in base al quale vengono condotte ogni anno migliaia di analisi con dati risalenti a più di 15 anni fa. Nel corso di questo programma, non sono mai stati trovati nel salmone proveniente dalla Norvegia residui di trattamenti che eccedessero il limite consentito. Tutte le informazioni relative al programma sono disponibili al sito www.nifes.no

Utilizzo completo del salmone

L'olio di salmone Husse viene ricavato dagli scarti della produzione di letto, come ad esempio la lisca o la testa. Ciò significa che in realtà l'olio di salmone Husse deriva dalla parte più nutriente del salmone, avente un'elevata percentuale di fosfolipidi e di altri acidi grassi attivi, oltre, ovviamente, agli acidi grassi omega. Vi è anche una questione etica di rispetto della natura insita nell'uso del pesce intero per produrre sostanze nutritive di elevata qualità per l'uomo e per gli animali.

Produzione dell'olio di salmone norvegese Husse.

Implementato da 10 anni, il processo di estrazione si basa sul rilascio dell'olio da parte di alcuni enzimi, contemporaneamente alla fuoriuscita di azoto, che impedisce l'ossidazione dell'olio stesso. Questo processo graduale garantisce che l'olio di salmone soddisfi gli standard di freschezza e contaminazione stabiliti dalla Global Organization for EPA and DHA (GOED). Questa tecnica di estrazione NON prevede l'uso di solventi, alta pressione, elevate temperature, winterizzazione, deodorizzazione, distillazione molecolare o candeggio: in questo modo, l'olio di salmone, puro e fresco, mantiene le stesse caratteristiche che possiede quando si trova all'interno del salmone.



Tom Eliasson, CEO
Stoccolma, Febbraio 2016

Trademark Service LE AB
Torstenssonsgatan 9
SE-114 56 Stockholm
Sweden
E-mail: info@husse.it
www.husse.it

husse