Le saumon, le grand voyageur, une espèce révolutionnaire pour les industries concerné. Il peut être considéré comme un des poissons les plus gras, mais moins gras que les viandes les plus maigres. Parmi un des poissons très prisé chez les chefs de cuisine, le saumon est devenu un poisson incontournable pour notre cuisine et pour des divers styles gastronomiques.

Avec une richesse inouïe d’acides gras en oméga-3, qui est nécessaires au fonctionnement de l'organisme; l’huile de saumon est devenue un outil indispensable pour beaucoup de laboratoires pharmaceutiques.

Sur la santé il est très bénéfique, étant donné qu’ils favorisent les échanges sanguins dans notre corps, les risques d’avoir le problème cardio-vasculaire est vraiment diminué. Le saumon contient également de la vitamine A, utile pour le bon fonctionnement des yeux, et de la vitamine D, nécessaire pour fixer le calcium sur les os.