



## PEȘTII DEMERSALI DE ALASKA

Peștii bentonici și demersali trăiesc în straturile de apă de la fundul oceanului și au carnea de culoare deschisă. Aceștia sunt foarte căutați în întreaga lume. În apele reci și curate din Alaska — zona Mării Bering și Golfului Alaska — se găsesc rezerve imense de pești de adâncime.

- Polac de Alaska (produse din polac de Alaska procesat, inclusiv surimi)
- Halibut de Pacific
- Cod
- Cod negru
- Cambulă
- Sebaste

## SOMONII DE ALASKA

(inclusiv icrele de somon)

Gustul somonului de Alaska depinde de conținutul de grăsimi, precum și de condițiile în care acesta a crescut și s-a maturizat. Carnea tuturor speciilor de somon pescuite în Alaska are un gust uimitor, este folosită pe larg în bucătărie și este ideală pentru afumat, coacere la grătar, coacere în cuptor, prăjit pe tigaie sau fiert.

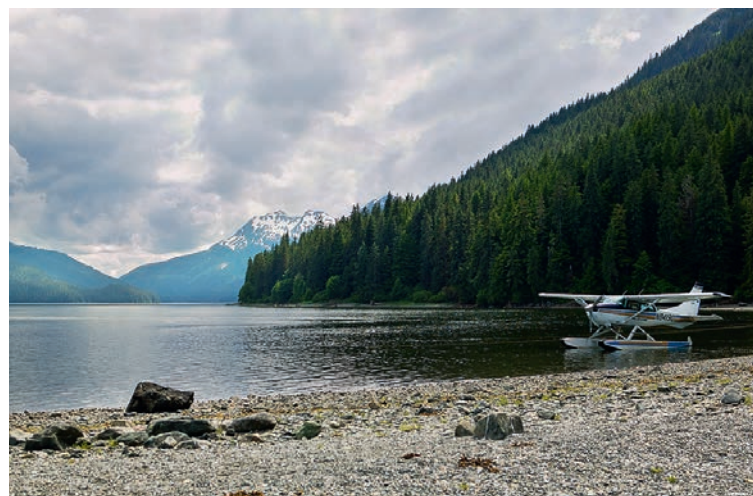
- Chinook (somon regal)
- Nerka (somon roșu)
- Coho (somon argintiu)
- Keta
- Somon roz

## ALTE FRUCTE DE MARE DE ALASKA

- Crabul regal
- Crabul de zăpadă
- Crabul Dungeness
- Scoici Saint-Jacques

Pe teritoriul Rusiei și țărilor CSI există un program de încurajare a comercializării peștelui și fructelor de mare din Alaska, care include:: asistență la căutarea partenerilor-furnizori, acțiuni de promovare a produselor din Alaska în domeniul comerțului cu amănuntul și în industria restaurantelor, lucrul cu presa.

Vom fi bucuroși să colaborăm cu Dvs.!



Informații detaliate puteți găsi pe site-ul  
[eeu.alaskaseafood.org](http://eeu.alaskaseafood.org)

**CrispConsulting** — Reprezentant în Europa de est

Tel.: +7 812 702-7151  
E-mail: [info@crispconsulting.ru](mailto:info@crispconsulting.ru)

# Fructele de mare din Alaska



INSTITUTUL PENTRU MARKETINGUL  
FRUCTELOR DE MARE DIN ALASKA  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)





Institutul pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (Alaska Seafood Marketing Institute — ASMI) reprezintă un parteneriat între stat și întreprinderile private din sectorul pescăresc din Alaska. Institutul are un rol decisiv în promovarea fructelor de mare din Alaska și determină locul acestora pe piața internațională.



Misiunea Institutului pentru marketingul fructelor de mare din Alaska este creșterea valorii economice a fructelor de mare din Alaska, prin perceperea pozitivă a brandului.

În Alaska sunt pescuite din abundență fructele de mare și peștele de clasă premium, inclusiv cinci specii de somon sălbatic de Alaska: somon roz, Keta, Coho, Nerka, Chinook, precum și codul negru, crabul regal, crabul de zăpadă și crabul Dungeness, dar și halibutul de Pacific și scoicile Saint-Jacques. Și, bineînțeles, nu putem uita nici de



## FRUCTELE DE MARE DIN ALASKA

- **NATURALE.** Peștele și fructele de mare de Alaska cresc în condiții naturale, hrănindu-se cu specii de pești mici și plancton din Oceanul Pacific, fără ca meniul acestora să includă și hrană artificială — lucru interzis de legislația statului în anul 1990.
- **PUR ECOLOGICE.** Habitatul peștelui și fructelor de mare de Alaska se află la mii de kilometri de zonele instabile din punct de vedere ecologic, apele din Alaska fiind printre cele mai curate din lume. Coasta peninsulei Alaska are o întindere de peste 55 000 de km.
- **CALITATIVE.** Industria pescuitului din Alaska corespunde cerințelor tehnice moderne. Pentru a evita pierderea de calitate, peștele și fructele de mare sunt congelate la scurt timp după ce sunt prinse. Pescuitul multor specii de pești sălbatici este sezonier,

iar congelarea contribuie la prelungirea sezonului dat. Peștele sălbatic de Alaska este pus la dispoziția consumatorilor din întreaga lume, pe tot parcursul anului, fără ca acesta să piardă câtuși de puțin în calitate.

- **GUSTOASE.** Peștele și fructele de mare din Alaska sunt renumite în întreaga lume pentru gustul lor și calitatea cărnii. Mediul și dieta naturale, deplasarea liberă în zona de coastă și ocean conferă peștelui și fructelor de mare de Alaska un gust, o calitate și o culoare a cărnii incomparabile.
- **BENEFICE.** Dacă sunteți în căutarea unui produs bogat în acizi „benefici” Omega-3, atunci peștele și fructele de mare de Alaska sunt cea mai bună alegere. Căile complexe de migrare a peștelui

viețuitoarele obișnuite ale mării care nu sunt preparate pentru ocazii speciale la restaurant, ci pentru simple cene de familie — codul, polacul de Alaska și cambula. Tot peștele și toate fructele de mare ajung la cumpărători, în funcție de sezon, proaspete, congelate, conservate sau afumate.

din Alaska (de exemplu, a somonului) de la nașterea în apele dulci către ocean și înapoi — pentru reproducere, este de mii de kilometri. În momentul în care este pescuit, peștele este plin de puteri și grăsimi „benefice”.

- **REGENERABILE.** Alaska reprezintă un model ideal al sistemului de management pentru întreprinderile din sectorul pescăresc din întreaga lume, care are drept scop păstrarea resurselor naturale pentru generațiile viitoare. Pescuitul peștelui și fructelor de mare de Alaska este strict controlat. În Alaska este în vigoare „Legea cu privire la speciile anadrome de pești”, conform căreia orice lucrări de construcție în apropierea pâraielor și râurilor în care trăiesc somoni trebuie să fie aprobate în prealabil de Departamentul pentru vânătoare și pescuit al statului Alaska.