



ПРИДОННІ РИБИ АЛЯСКИ

Донні та придонні види риб живуть поблизу океанічного дна і мають світле м'ясо. В усьому світі ця риба користується великим попитом. У холодних і чистих прибережних водах Аляски — акваторіях Беринґова моря та затоки Аляска — містяться величезні запаси глибоководної риби.

- Минтай (продукти переробки минтая, включно з сурімі)
- Білорорий палтус
- Тріска
- Чорна тріска
- Камбала
- Морський окунь

ЛОСОСІ АЛЯСКИ

(разом з лососевою ікרוю в ястиках та готовою)

Смак аляскінського лосося залежить від вмісту жирів, а також від умов, у яких він виростав та визрівав. М'ясо всіх видів лосося, який добувають на Алясці, має чудовий смак, воно широко використовується в кулінарії і добре придатне для копчення, підсмажування на грилі, запікання, смаження на пательні або варіння.

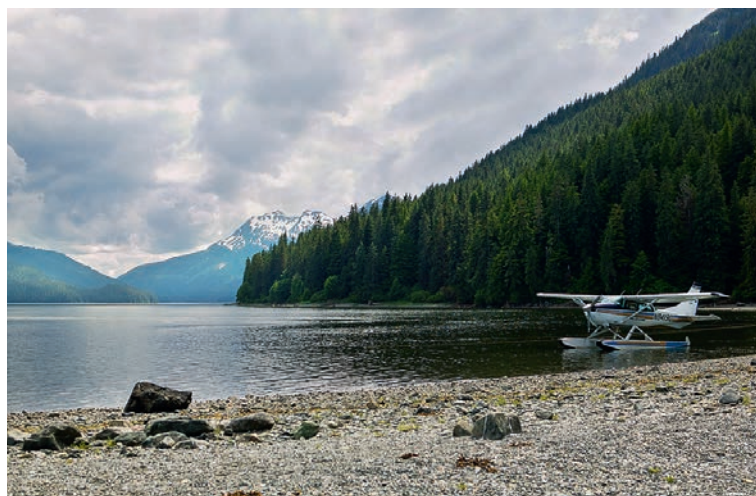
- Чавича
- Нерка
- Кіжуч
- Кета
- Горбуша

ІНШІ МОРЕПРОДУКТИ З АЛЯСКИ

- Королівський краб
- Сніговий краб
- Дандженеський краб
- Морський гребінець

На території Росії та бувших країн СНД працює програма підтримки риби та морепродуктів Аляски: допомога в пошуках партнера-постачальника, промо-заходи в роздрібній торгівлі та ресторанній індустрії на підтримку продукції Аляски, PR.

Ми будемо раді співробітництву з вами!



Отримати більше детальної інформації ви можете на веб-сайті eeu.alaskaseafood.org

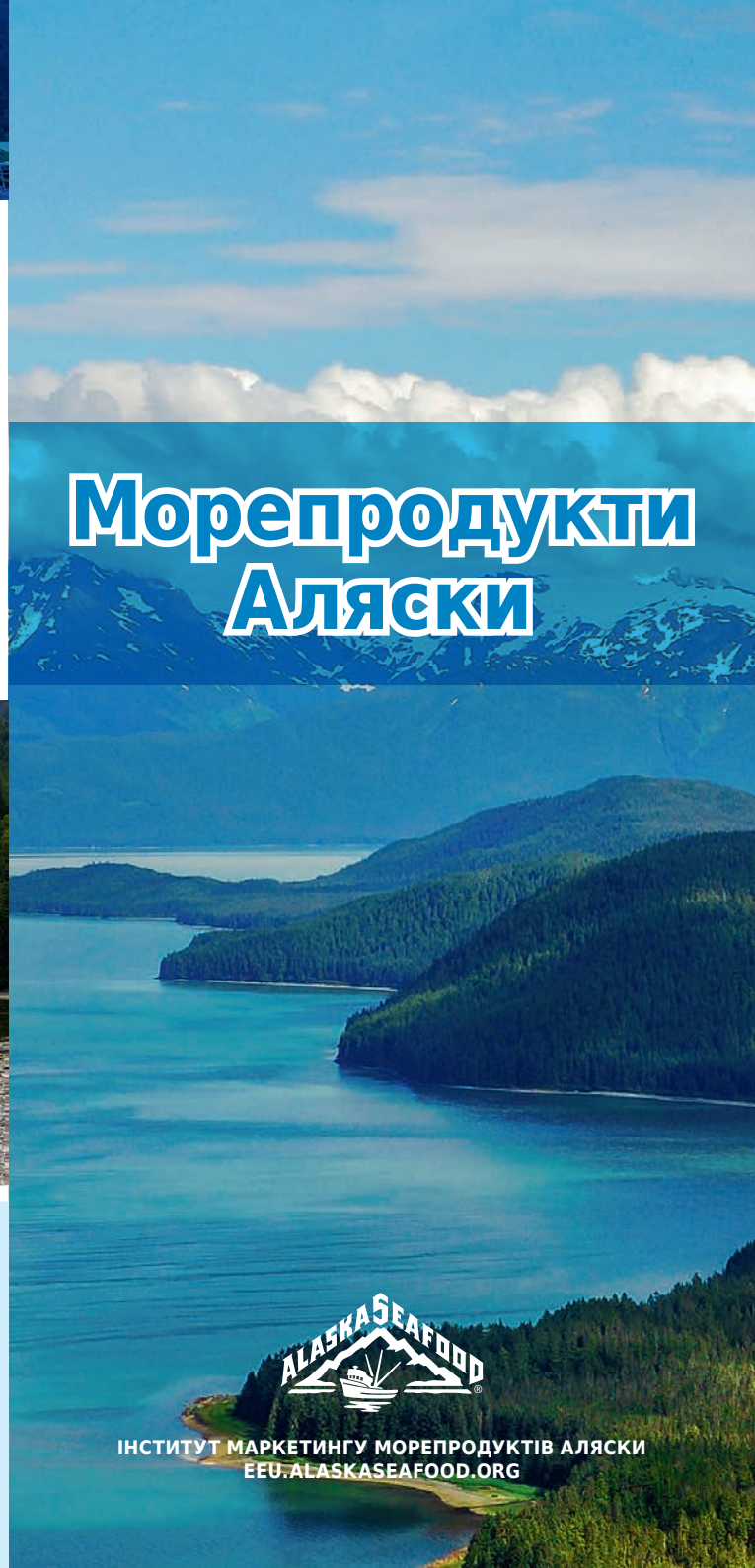
CrispConsulting — представник ASMI в Росії та країнах СНД

Тел.: +7 (812) 702-7151
E-mail: info@crispconsulting.ru

Морепродукти Аляски



ІНСТИТУТ МАРКЕТИНГУ МОРЕПРОДУКТІВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG





Інститут маркетингу морепродуктів Аляски (Alaska Seafood Marketing Institute — ASMI) — це партнерство держави і приватних рибпромислових компаній штату Аляска. Інститут відіграє ключову роль у розповсюдженні морепродуктів Аляски та визначає їхнє місце на світовому ринку.



Місія Інституту маркетингу морепродуктів Аляски — збільшення економічної вартості морепродуктів Аляски за рахунок позитивного сприйняття бренду.

На Алясці добувають вдосталь морепродуктів і риби преміум-класу, включаючи п'ять видів дикої тихоокеанського лосося: горбуша, кета, кіжуч, нерка, чавича. А також чорну тріску, королівського, дандженеського й снігового крабів, білорогого тихоокеанського палтуса та морського гребінця. І звісно ж, більш

звичних морських мешканців, яких готують не до урочистого заходу в ресторані, а до щоденного родинного обіду, — тріску, минтая та камбалу. Уся риба та морепродукти поступають до споживачів, у залежності від сезону, в свіжому, замороженому, консервованому або копченому вигляді.



МОРЕПРОДУКТИ АЛЯСКИ

- **НАТУРАЛЬНІ.** Риба та морепродукти Аляски «виховані» в природних умовах на рибі дрібних порід та планктоні Тихого океану, до раціону риби та морепродуктів Аляски не входять штучні корми, що було заборонено законодавством штату в 1990 році.
- **ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТІ.** Середовище існування риби та морепродуктів Аляски розташовано в тисячах кілометрів від екологічно нестабільних зон, вода Аляски — одна з найчистіших у світі. Узбережжя Аляски має протяжність на більш, ніж 55 000 кілометрів.
- **ЯКІСНІ.** Індустрія рибальства Аляски відповідає сучасним технічним вимогам. Аби уникнути втрат якості, рибу та море-

продукти піддають заморожуванню протягом короткого терміну після вилову. Вилов багатьох видів дикої риби є сезонним — заморожування подовжує цей сезон. Дика риба з Аляски доступна споживачам в усьому світі протягом усього року без втрати якості.

- **СМАЧНІ.** Риба та морепродукти Аляски відомі в усьому світі своїм смаком і якістю м'яса. Природні умови, природна дієта, вільне переміщення прибережною зоною та океаном дають рибі та морепродуктам Аляски унікальний смак, якість і колір м'яса.
- **КОРИСНІ.** Якщо ви шукаєте продукт, що насичений «корисними» жирами, Омега-3, в такому разі риба та море-

продукти Аляски — це ваш вибір. Складні шляхи міграції риби Аляски, наприклад, лосося від народження в прісноводній річці до океану та повернення назад на нерест займають тисячі кілометрів. На момент вилову риба сповнена сили та «корисних» жирів.

- **ВІДНОВЛЮВАНІ.** Аляска — це модель ідеальної системи менеджменту для рибпромислових підприємств в усьому світі, яка працює на збереження природних ресурсів для майбутніх поколінь. Виловлювання риби та морепродуктів Аляски суворо контролюється. На Алясці діє «Закон про анадромні види риб», згідно якого будь-які будівельні роботи поблизу лососевих потоків та річок мають бути попередньо схвалені Департаментом штату Аляска з мисливства та риболовства.