



Wild Alaska

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА

СОЧНОЕ МЯСО С ХАРАКТЕРНОЙ ТЕКСТУРОЙ И ВЕЛИКОЛЕПНЫМ ВКУСОМ — ИСТИННОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ!

Никакие другие виды рыб Аляски не обладают такими отличительными особенностями, как черная треска. Благодаря белоснежному филе и безупречной текстуре мяса черная треска Аляски идеально подходит для копчения, жарения на сковороде, варки или запекания.

СЕЗОННЫЙ ПРОМЫСЕЛ, ДОСТУПНОСТЬ ПРОДУКЦИИ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ГОДА

Вся рыба и морепродукты, добываемые на Аляске, являются дикими и экологически чистыми, а их промысел ведется рационально, с целью сохранения имеющегося изобилия. Аляска по праву гордится своей популяцией черной трески, крупнейшей популяцией в мире, и для ее сохранения и обеспечения рационального промысла установлены жесткие нормы и правила. Промысел черной трески ведется ярусными снастями и ловушками. В свежем виде черная треска, добываемая на Аляске, доступна с марта до середины ноября, а в замороженном виде эта вкуснейшая рыба доступна в течение всего года.

УНИКАЛЬНАЯ СРЕДА ОБИТАНИЯ

Мясо этой превосходной рыбы, обитающей в глубоких, холодных водах Берингова моря и залива Аляска, славится высоким содержанием жира, что придает ему особый вкус и консистенцию. Кроме того, в мясе добываемой на Аляске черной трески содержится много жирных кислот омега-3, что делает эту рыбу превосходным источником высококачественного белка и очень вкусным продуктом.

ИЗЫСКАННОСТЬ И ВМЕСТЕ С ТЕМ ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ

Превосходное белоснежное слоистое мясо черной трески с его бархатистой текстурой имеет бесподобный вкус, независимо от способа приготовления. Сладковатый, нежный и в то же время чрезвычайно насыщенный вкус аляскинской черной трески позволяет использовать ее для приготовления разнообразных блюд — от самых простых до изысканных.

РАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОМЫСЕЛ С ЗАБОТОЙ О БУДУЩЕМ

Аляска стала первой применять стандарт рационального, экологичного рыбного промысла. В отличие от многих других регионов на Аляске принимаются меры по защите популяций рыб от перелова, а также меры по охране среды обитания. Принимая меры по обеспечению рационального и экологичного промысла, Аляска защищает и сохраняет свои запасы высококачественной рыбы и морепродуктов для будущих поколений.



Wild, Natural & Sustainable®

Приобретая продукцию с логотипом «Морепродукты Аляски», Вы поддерживаете рациональный и экологичный промысел рыбы и морепродуктов.

Wild Alaska

ЧЕРНАЯ ТРЕСКА



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	250
Белок	17 г
Общее содержание жиров	19,6 г
Насыщенные жиры	4 г
Натрий	72 мг
Холестерин	63 мг
Жирные кислоты омега-3	1800 мг



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Черная треска (не относится к семейству тресковых)

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- *Aporloroma fimbria*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с марта до середины ноября

РАЗМЕР:

- Средний вес рыбы: от 5—10 фунтов (2,27—4,54 кг) до 40 фунтов (18,14 кг)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы обычно сортируется по следующим весовым категориям: менее 2 фунтов (0,9 кг), 2—3 фунта (0,9—1,36 кг), 3—4 фунта (1,36—1,81 кг), 4—5 фунтов (1,81—2,27 кг), 5—7 фунтов (2,27—3,18 кг) и более 7 фунтов (более 3,18 кг)

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Черная треска обитает на глубине 200 и более метров
- Молодь черной трески обитает в поверхностных и прибрежных водах, а взрослые особи предпочитают придонные илистые участки

СПОСОБ ЛОВА:

- Ярусный лов
- Ловушки

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

- Система НАССР (система анализа рисков и критических контрольных точек)



Wild, Natural & Sustainable®

Международный отдел маркетинга и администрация:
311 N. Franklin Street, Suite 200
Juneau, AK 99801-1147
Тел.: +1 907 465 5560
Бесплатная линия: +1 800 478 2903
Факс: +1 907 465 5572
info@alaskaseafood.org
www.alaskaseafood.org

Отдел маркетинга на территории США:
150 Nickerson Street, Suite 310
Seattle, WA 98109-1634
Тел.: +1 206 352 8920
Бесплатная линия: +1 800 806 2497
Факс: +1 206 352 8930
marketing@alaskaseafood.org

Представитель в Восточной Европе:
CrispConsulting
Тел.: +7 812 702 7151
info@crispconsulting.ru
eeu.alaskaseafood.org

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), без головы, с вскрытым или невскрытым брюшком, с калтычком или без него (западная или восточная разделка), филе со шкурой или без шкуры, с костями
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная), без головы; филе со шкурой или без шкуры; без костей

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: филе в полиэтиленовых мешках или пластиковых контейнерах; вес каждой упаковки — 10 фунтов (4,54 кг)
- Замороженная рыба: потрошенная и без головы в ящиках весом от 50 до 80 фунтов (от 22,7 до 36,3 кг); филе индивидуальной быстрой заморозки или послойное филе (layerpack) в упаковках от 10 до 25 фунтов (от 4,54 до 11,34 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Зоопланктон и другие виды рыб

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Отличается очень высоким содержанием жиров
- Прекрасно подходит для копчения

Более подробную информацию и рекламные материалы можно получить на сайте Института маркетинга морепродуктов Аляски (ASMI) eeu.alaskaseafood.org