



*Wild Alaska*

# ТРЕСКА

## **БОЛЬШАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Будучи одним из самых популярных видов придонных рыб северной части Тихого океана, аляскинская треска является самым высококачественным видом тресковых. Мясо добываемой на Аляске трески имеет слегка сладковатый вкус и влажную и плотную консистенцию, что позволяет использовать треску для приготовления большого количества разнообразных блюд.

## **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. Добываемая во всех уголках залива Аляска, Беринговом море и в районе Алеутских островов, треска в свежем виде доступна осенью и зимой, а в замороженном виде — круглый год.

## **БЫСТРОТА И ЛЕГКОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Мясо трески поступает на рынок в виде филе и порций. Блюда из аляскинской трески просты в приготовлении, и отходы при этом минимальны. Аляскинская треска может быть как основным блюдом, так и ингредиентом в салатах, закусках, супах и тушеных блюдах.

## **ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ**

Благодаря плотной и в то же время влажной консистенции, характерной слоистости и мягкому, слегка сладковатому вкусу, мясо аляскинской трески идеально подходит для приготовления большинства рыбных блюд и может использоваться для жарки, варки, приготовления на пару, обжаривания на сковороде или жарки с картофелем во фритюре. Прекрасным дополнением к блюдам из аляскинской трески являются разнообразные соусы, травы, специи и различные виды панировки и кляра.

## **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

# ТРЕСКА



## ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	100
Белок	23 г
Общее содержание жиров	1 г
Насыщенные жиры	0 г
Натрий	90 мг
Холестерин	45 мг
Жирные кислоты Омега-3	300 мг



## ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Треска
- Тихоокеанская треска

## НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- *Gadus macrocephalus*

## ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с января по середину мая, а также в сентябре—октябре. Изредка промысел открывается на короткое время в течение лета

## РАЗМЕР:

- Средний вес рыбы: от 5—10 фунтов (2,27—4,54 кг) до 40 фунтов (18,14 кг)
- Вес филе: 4—8 унций (114—227 г), 8—16 унций (227—454 г), 16—32 унций (454—908 г) и 32 унции (908 г) и более
- Вес порций: 4—8 унций (114—227 г) — индивидуальная быстрая заморозка

## СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Обитает в придонных слоях, зимой концентрируясь на краю шельфа и в верхней части континентального склона (на глубинах от 100 до 250 метров), а летом перемещается на мелководье (на глубины менее 100 метров)

## СПОСОБ ЛОВА:

- Траловый промысел
- Ярусный лов
- Ловушки
- Поддевный лов

## КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

## ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет



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

## ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) без головы; филе со шкурой или без шкуры, с костями или без костей
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) без головы; филе индивидуальной быстрой заморозки без шкуры и без костей или со шкурой и костями, или филе без шкуры и костей — послойное (layerpack) или в упаковке shatterpack; филе без шкуры и костей и фарш в блоках

## УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: филе в полиэтиленовых мешках весом по 5, 10 и 15 фунтов (2,27, 4,54 и 6,80 кг) или пластиковых контейнерах весом по 10, 12 или 20 фунтов (4,54, 5,44 или 9 кг)
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) без головы в ящиках весом от 50 до 80 фунтов (от 22,7 до 36,3 кг); филе в упаковке shatterpack по 15 фунтов (6,8 кг), по 3 упаковки shatterpack в коробке — 45 фунтов (20,4 кг); филе индивидуальной быстрой заморозки в упаковках от 10 до 25 фунтов (от 4,6 до 11,4 кг); фарш и филе в блоках по 16,5 фунтов (7,48 кг), по три блока в коробке — 49,5 фунтов (22,45 кг)

## ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Моллюски, черви, крабы, креветки и мольдь рыб

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Филе влажной, но плотной консистенции, чистого белого цвета, со сладковатым вкусом

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