



Wild Alaska

ТРІСКА

ВЕЛИКА ПОПУЛЯРНІСТЬ СЕРЕД СПОЖИВАЧІВ

Будучи одним з найпопулярніших видів придонних риб північної частини Тихого океану, алякинська тріска є найбільш високоякісним видом тріскових. М'ясо тріски, що добувається на Алясці має злегка солодкуватий смак, вологу і щільну консистенцію, що дозволяє використовувати тріску для приготування великої кількості різноманітних страв.

ДОСТУПНІСТЬ ТОВАРІВ ПРОТЯГОМ ВСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, які добуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Тріска, яка добувається в усіх куточках затоки Аляска, Беринговому морі і в районі Алеутських островів в свіжому вигляді доступна восени і взимку, а в замороженому вигляді — весь рік.

ШВИДКІСТЬ І ЛЕГКІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо тріски надходить на ринок у вигляді філе і порцій. Страви з алякинської тріски прості в приготуванні, і відходи при цьому мінімальні. Алякинська тріска може бути як основною стравою, так й інгредієнтом до салатів, закусок, супів і тушкованих страв.

ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ В КУЛІНАРІЇ

Завдяки щільній і в той же час вологій консистенції, характерній шаруватості ті м'якому, злегка солодкуватому смаку, м'ясо алякинської тріски ідеально підходить для приготування більшості рибних страв і може використовуватися для смаження, варіння, приготування на пару, смаження на сковороді або смаження з картоплею у фритюрі. Чудовим доповненням до страв з алякинської тріски є різноманітні соуси, трави, спеції та різні види панірування й кляру.

РАЦІОНАЛЬНИЙ ПРОМИСЕЛ З ТУРБОТОЮ ПРО МАЙБУТНЄ

Аляска стала першою застосовувати стандарт раціонального, екологічного рибного промислу. На відміну від багатьох інших регіонів, на Алясці вживаються заходи щодо захисту популяцій риб від перелову, а також заходи з охорони середовища проживання. Вживаючи заходи щодо забезпечення раціонального й екологічного промислу, Аляска захищає і зберігає свої запаси високоякісної риби і морепродуктів для майбутніх поколінь.



Морепродукти Аляски

Купуючи продукцію з логотипом «Морепродукти Аляски», Ви підтримуєте раціональний і екологічний промисел риби і морепродуктів.

Wild Alaska

ТРІСКА



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унцій (100 г)

Вміст в одній порції риби, яка пройшла термічну обробку

Калорії	100
Білок	23 г
Загальний вміст жирів	1 г
Насичені жири	0 г
Натрій	90 мг
Холестерин	45 мг
Жирні кислоти Омега-3	300 мг



ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Тріска
- Тихоокеанська тріска

НАУКОВА НАЗВА:

- *Gadus macrocephalus*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з січня до середини травня, а також у вересні — жовтні. Зрідка промисел відкривається на короткий час протягом літа

РОЗМІР:

- Середня вага риби: від 5—10 фунтів (2,27—4,54 кг) до 40 фунтів (18,14 кг)
- Вага філе: 4—8 унцій (114—227 г), 8—16 унцій (227—454 г), 16—32 унцій (454—908 г) і 32 унцій (908 г) і більше
- Вага порцій: 4—8 унцій (114—227 г) — індивідуальне швидке заморожування

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ:

- Мешкає в придонних шарах, зосереджуючись взимку на краю шельфу і у верхній частині континентального схилу (на глибинах від 100 до 250 метрів), а влітку переміщується на мілководдя (на глибини менше 100 метрів)

СПОСІБ ЛОВЛІ:

- Траловий промисел
- Ярусний лов
- Пастки
- Ловля на піддів гачка

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

- Система НАССР (система аналізу ризиків і критичних контрольних точок)



Морепродукти Аляски

Corporate and International Marketing:
311 N. Franklin Street Suite 200
Juneau, AK 99801-1147
Телефон: +1 907 465 5560
Безкоштовна лінія: +1 800 478 2903
Факс: +1 907 465 5572
info@alaskaseafood.org

Domestic Marketing:
150 Nickerson Street Suite 310 Seattle,
WA 98109-1634
Телефон: +1 206 352 8920
Безкоштовна лінія: +1 800 806 2497
Факс: +1 206 352 8930
marketing@alaskaseafood.org
www.alaskaseafood.org

Представник в Росії і Україні:
CrispConsulting
Телефон: +7 812 702 7151
info@crispconsulting.ru
eeu.alaskaseafood.org

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Не містить

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: оброблена (патрана), оброблена (патрана) без голови; філе зі шкірою або без шкіри, з кістками або без кісток
- Заморожена риба: оброблена (патрана), оброблена (патрана) без голови; філе індивідуального швидкого заморожування без шкіри і без кісток або зі шкірою і кістками, або філе без шкіри і кісток — пошарове (shatterpack) або в упаковці shatterpack; філе без шкіри і кісток і фарш в блоках

УПАКОВКА ТОВАРІВ:

- Свіжа риба: філе в поліетиленових мішках вагою по 5, 10 і 15 фунтів (2,27, 4,54 і 6,80 кг) або пластикових контейнерах вагою по 10, 12 або 20 фунтів (4,54, 5,44 або 9 кг)
- Заморожена риба: оброблена (патрана) без голови в ящиках вагою від 50 до 80 фунтів (від 22,7 до 36,3 кг); філе в упаковці shatterpack по 15 фунтів (6,8 кг), по 3 упаковки shatterpack в коробці — 45 фунтів (20,4 кг); філе індивідуального швидкого заморожування в упаковках від 10 до 25 фунтів (від 4,6 до 11,4 кг); фарш та філе в блоках по 16,5 фунтів (7,48 кг), по три блоки в коробці — 49,5 фунтів (22,45 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖІ:

- Моллюски, черв'яки, краби, креветки і молодь риб

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Філе вологої, але щільної консистенції, чистого білого кольору, з солодкуватим смаком

Більш детальну інформацію та рекламні матеріали можна отримати на сайті Інституту маркетингу морепродуктів Аляски (ASMI) eeu.alaskaseafood.org