



Wild Alaska

SOMONII SĂLBATICI DE ALASKA



VALOARE NUTRITIVĂ INCOMPARABILĂ, GUST FĂRĂ EGAL ȘI POPULARITATE CONSTANTĂ PRINTRE CONSUMATORI

În lumea peștelui și a fructelor de mare, somonii sălbatici de Alaska sunt inegalabili din punct de vedere al posibilităților largi de folosire în bucătărie și a atractivității pentru consumatori. Toate acestea se datorează faptului că somonii sălbatici de Alaska își petrec toată viața în mare și revin pentru împerechere în râurile în care au apărut pe lume. Apele curate și reci din Alaska, precum și abundența de hrană naturală, conferă cărnii somonului de Alaska un gust fără egal.

PESCUITUL DE SEZON, DISPONIBILITATEA PRODUSULUI PE TOT PARCURSUL ANULUI

Toate tipurile de pește și fructe de mare din Alaska sunt sălbatic și ecologic, iar pescuitul este sustenabil, cu scopul de a păstra și pe viitor belșugul de pește și fructe de mare. Fiind pescuit vara, la apogeul ciclului său de viață, somonul de Alaska este disponibil în stare proaspătă pe toată durata sezonului de pescuit sau, în stare proaspătă, pe tot parcursul anului. În plus, somonul Chinook este disponibil în stare proaspătă pe parcursul întregului an, însă în cantități limitate.

CINCI SPECII DIFERITE DE SOMON

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

DIVERSITATEA SPECIILOR ȘI FOLOSIREA PE LARG ÎN BUCĂTĂRIE

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 extraordinar, este folosită pe larg în bucătărie și este ideală pentru afumat, coacere la grătar, coacere în cuptor, prăjit pe tigaie sau fiert.

PESCUITUL SUSTENABIL, CU GRIJĂ PENTRU VIITOR

Alaska a devenit prima regiune care a aplicat standardul pescuitului sustenabil și ecologic. Spre deosebire de multe alte regiuni, în Alaska sunt luate măsuri de protecție a populațiilor de pești împotriva pescuitului în exces, precum și măsuri de protecție a mediului. Prin măsurile date de asigurare a pescuitului sustenabil și ecologic, Alaska protejează și păstrează pentru viitoarele generații rezervele de pește și fructe de mare.

Achiziționând produse cu logoul „Fructe de mare din Alaska”, susțineți pescuitul sustenabil și ecologic de pește și fructe de mare.



Wild, Natural & Sustainable®

Sediul central ASMI:
Strada N. Franklin nr. 311, biroul 200
Juneau, AK 99801
Telefon: +1 907 465 5560
Apel gratuit (pentru SUA și Canada):
+1 800 478 2903
Fax: +1 907 465 5572
info@alaskaseafood.org

**Biroul Național de Marketing
din SUA:**
Strada Nickerson nr. 150, biroul 310
Seattle, WA 98109
Telefon: +1 206 352 8920
Fax: +1 206 352 8930
marketing@alaskaseafood.org
www.alaskaseafood.org

Reprezentant în Europa de est:
Crisp Consulting
Telefon: +7 812 702 7151
info@crispconsulting.ru
eeu.alaskaseafood.org

Informații detaliate și materiale publicitare puteți găsi pe site-ul Institutului
pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (ASMI)
eeu.alaskaseafood.org



Wild, Natural & Sustainable®

