



Wild Alaska

КАМБАЛОВІ РИБИ АЛЯСКИ

ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ В КУЛІНАРІЇ І ПОПУЛЯРНІСТЬ СЕРЕД СПОЖИВАЧІВ

Камбалові риби Аляски мають нежирне, м'яке м'ясо з ніжним смаком, що робить їх дуже популярними серед споживачів. Низькокалорійне м'ясо риб цього сімейства широко використовується в кулінарії для приготування як звичайних, так і цікавих національних страв.

ДОСТУПНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ПРОТЯГОМ УСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, що видобуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. На Алясці ведеться промисел декількох видів камбалових, включаючи тихоокеанського малорота, палтусовидну камбалу, малоротову довгоперу камбалу, білопузу (північну двохліїну) камбалу, жовтоперу камбалу, жовтопузу (чотирибугорчату) камбалу і американського стрілозубого палтуса. Промисел ведеться на південному сході Аляски, в Беринговому морі і затоці Аляска, і видобута продукція доступна протягом усього року.

НІЖНИЙ СМАК І М'ЯКА ТЕКСТУРА М'ЯСА

Завдяки своєму ніжному, м'якому смаку, перлинно-білому кольору і ніжної, але м'ясистій структурі, камбалові риби Аляски користуються широкою популярністю серед споживачів.

ЛЕГКІСТЬ В ПРИГОТУВАННІ

Найчастіше на ринок камбалові риби Аляски поставляються у вигляді філе без шкіри і кісток, які готові до вживання; їх швидко і легко готувати, в процесі приготування практично немає відходів, і вони продаються за досить розумними цінами. Найкращі способи приготування, такі як варіння, приготування на пару і смаження на сковороді, роблять м'ясо камбалових риб Аляски ідеальним для сучасних споживачів, які піклуються про своє здоров'я.

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 заходів 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.



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унції (100 г)

Зміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку

Калорії	120
Білок	24 г
Загальний вміст жирів	1,5 г
Насичені жири	0 г
Натрій	105 мг
Холестерин	65 мг
Жирні кислоти Омега-3	500 мг



ЗВИЧАЙНІ / НАУКОВІ НАЗВИ:

- Камбалові риби Аляски/Камбала
- Жовтопуза (чотирибугриста) камбала/ *Pleuronectes quadrituberculatus*
- Американський стрілозубий палтус / *Artheresthes stomias*
- Тихоокеанський малорот / *Microstomus pacificus*
- Палтусовидна камбала / *Hippoglossoides elassodon*
- Малоротова довгопера камбала / *Eggeth zachirus*
- Білопуза (північна дволінійна) камбала / *Pleuronectes bilineatus*
- Жовтопера камбала / *Pleuronectes asper*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться круглий рік

РОЗМІР:

- Середня вага цілої риби: 1—5 фунтів (0,45—2,27 кг)
- Середня вага філе жовтопузи (чотирибугристої) камбали: 3—10 унцій (85—284 г)
- Середня вага філе стрілозубого палтуса: 3—8 унцій (85—227 г)
- Середня вага філе тихоокеанського малорота: 5—10 унцій (142—284 г)
- Середня вага філе палтусовидної камбали: 2—7 унцій (57—199 г)
- Середня вага філе малоротової довгоперої камбали: 3—8 унцій (85—227 г)
- Середня вага філе білопузи (північної дволінійної) камбали: 2—5 унцій (57—142 г)
- Середня вага філе жовтоперої камбали: 2—5 унцій (57—142 г)



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

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Камбалові риби Аляски мешкають на дні на глибинах від 2 до 1371 метрів

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Траловий лов

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Риба ціла
- Розрібрана (патрана)/без голови
- Філе

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: філе в поліетиленових мішках вагою по 5, 10 і 15 фунтів (2,27, 4,54 і 6,8 кг) або пластикових контейнерах вагою по 10, 12 або 20 фунтів (4,54, 5,44 або 9 кг)
- Заморожена риба: розібрана (патрана) без голови в мішках по 35—42 фунта (15,9—19,05 кг); філе індивідуальної швидкої заморозки в коробках по 10, 25 і 40 фунтів (4,6, 11,4 і 18,2 кг)

ДЖЕРЕЛО ІЖИ:

- Планктон, черви, двостулкові молюски, офіури (змійхвостки) і дрібні ракоподібні

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- М'ясо усіх видів камбалових риб ніжне, середньої консистенції, з солодкуватим смаком
- Більшість філе тонкі, за винятком філе малоротової довгоперої камбали
- і палтусовидної камбали, філе яких децю товщі