



Wild Alaska

ДАНДЖЕНЕСЬКИЙ КРАБ

ЧУДОВИЙ СМАК ДЛЯ СПРАВЖНІХ ПОЦІНОВУВАЧІВ КРАБІВ

Унікальний солодкуватий, майже горіховий смак і ніжне, шарувате біле м'ясо — ось ті якості дандженеського краба, які споживачі лише починають для себе відкривати. Своєрідність і разом з тим велика різноманітність застосування в кулінарії, а також легкість приготування роблять цей продукт надзвичайно цінним.

ВИСОКА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ І ТУРБОТА ПРО МАЙБУТНЄ

Вся риба і морепродукти, які добуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Промисел краба на Алясці ведеться у чітко визначені періоди, що забезпечує вибутток продукції вищої якості, і строго обмежено — з метою збереження популяції для майбутніх поколінь. Промисел дандженеського краба ведеться в чистих крижаних водах північного району Тихого океану, і продукція доступна в замороженому вигляді протягом усього року.

ДОСТАТНЬО ЛИШЕ ПІДІГРІТИ І МОЖНА ПОДАВАТИ НА СТІЛ

Дандженеський краб може постачатися промитим, в замороженому вигляді, після попередньої кулінарної обробки, — в цілому або в обробленому вигляді. Продукт готовий до вживання, його достатньо просто підігріти і можна подавати до столу в якості гарячої або холодної закуски. Також дандженеський краб може постачатися в обмежених кількостях у живому вигляді, — небувала можливість для покупців насолодитися свіжою продукцією.

ТРАДИЦІЇ ТА НОВИЗНА

Дандженеський краб традиційно подається на стіл цілим, в гарячому або холодному вигляді, з розтопленням маслом чи соусами. Разом з тим дандженеський краб є чудовим інгредієнтом до салатів, сендвічів, закусок, пасти або фірмових страв, таких у вигляді котлети з дандженеського краба. Краба потрібно розморозити і підігріти на повільному вогні в пароварці, духовці чи в жаровій шафі для подачі на стіл в якості гарячої страви, або просто підігріти і остудити для салатів і холодних страв.

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 риби 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.

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



Морепродукти Аляски

ДАНДЖЕНЕСЬКИЙ КРАБ



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унції (100 г)

Вміст в одній порції риби, яка пройшла термічну обробку

Калорії	110
Білок	22 г
Загальний вміст жирів	1 г
Насичені жири	0 г
Натрій	380 мг
Холестерин	75 мг
Жирні кислоти Омега-3	400 мг



ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Дандженеський краб

НАУКОВА НАЗВА:

- *Cancer magister*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з червня по грудень

РОЗМІР:

- Середній розмір цілого краба: 2—3 фунти (0,9—1,36 кг)
- Цілі краби зазвичай сортуються за наступними ваговими категоріями: менше 2 фунтів (менше 0,9 кг), 2—2,5 фунта (0,9—1,14 кг), 2,5—3 фунти (1,14—1,36 кг), більше 3 фунтів (більше 1,36 кг)

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ:

- Дандженеський краб мешкає в основному на піщаному або мулистому дні
- Як правило, мешкає на глибинах менше 27 метрів, але зустрічається і на глибинах до 182 метрів

СПОСІБ ЛОВЛІ:

- Ярусний лов

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Не містить

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа продукція: живий краб; варений краб в цілому вигляді або кластери / секції
- Заморожена продукція: варений краб в цілому вигляді, кластери / секції, очищене м'ясо, м'ясо кінцівок

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Цілий варений краб, заморожений в інтенсивному потоці повітря або в розсолі і розфасований в картонні коробки по 30 фунтів (13,6 кг)
- Заморожені навалом кластери / секції в картонних коробках по 20, 25, 30 і 40 фунтів (9,1, 11,4, 13,6 і 18,2 кг)

ДЖЕРЕЛО ІЖІ:

- Черви, двостулкові молюски, мідії, равлики і ліпаріси, змієхвостки, морські зірки, морські їжаки, плоскі морські їжаки, вусоногі раки, шматки риби і водорості

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Солодкуватий, ніжний смак і шарувате м'ясо



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

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