



*Wild Alaska*

# КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

## **ЗНАМЕНИТЫЙ ДЕЛИКАТЕС — РОСКОШНЫЙ ВИД И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС**

Никакие другие ракообразные в мире не могут сравниться с королевским крабом. Бесподобный сладковатый вкус и насыщенная и одновременно нежная консистенция делают этот самый крупный из трех добываемых на Аляске видов краба деликатесом, который пользуется большой популярностью среди потребителей.

## **СЕЗОННЫЙ ПРОМЫСЕЛ, 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. Промысел краба на Аляске ведется в четко определенные периоды, что обеспечивает добычу продукции высшего качества, и строго ограничено — в целях сохранения популяции для будущих поколений. В течение зимы рыболовы Аляски ведут промысел королевского краба в ледяных водах северного района Тихого океана и Берингова моря, а добытый ими краб в замороженном виде доступен для потребителей в течение всего года.

## **НА УДИВЛЕНИЕ ЛЕГКО ГОТОВИТЬ**

Промытого и прошедшего предварительную кулинарную обработку королевского краба очень просто готовить. Сочное белое мясо туловища и мясо конечностей, имеющее сладковатый, насыщенный вкус, может подаваться в панцире как самостоятельное блюдо или использоваться в качестве ингредиента для приготовления разнообразных блюд.

## **ПРЕСТИЖНОСТЬ И ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ**

Благодаря своему богатому и насыщенному вкусу и роскошному виду, королевский краб неизменно вызывает восторг, — как самостоятельное блюдо с каким-нибудь особым соусом или как ингредиент различных фирменных блюд, таких как жареное мясо краба с чесноком и черной фасолью, изысканный салат «Луи» из королевского краба или феттучини с мясом краба в сливочном соусе.

## **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

# КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ



## ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	100
Белок	19 г
Общее содержание жиров	1,5 г
Насыщенные жиры	0 г
Натрий	1060 мг
Холестерин	55 мг
Жирные кислоты Омега-3	400 мг



### ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Королевский краб
- Камчатский краб (красный королевский краб)
- Равношипый краб (золотой или коричневый королевский краб)

### НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Камчатский краб: *Paralithodes camtschatica*
- Равношипый краб: *Lithodes aequispina*

### ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с января по март и с октября по ноябрь или до освоения выделенных квот

### РАЗМЕР:

- Средний размер королевского краба варьируется от 6 до 10 фунтов (от 2,72 до 4,54 кг), но вес некоторых особей может достигать 15 фунтов (6,8 кг)
- Конечности подразделяются на весовые категории по их количеству в 10 фунтах (4,54 кг):
  - 6—9
  - 9—12
  - 12—14
  - 14—17
  - 16—20
  - 20 шт. и более

### СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Молодые крабы обитают на глубине до 50 метров и встречаются в основном на каменистых участках, в галечных отложениях, на ракушечном грунте или на каменистых субстратах, подобных колониям кораллов. В возрасте от 2 до 4 лет камчатские (красные королевские) крабы собираются в стада, насчитывающие тысячи особей. Собираение в стада, как правило, продолжается до достижения четырехлетнего возраста, после чего крабы перемещаются на глубину и присоединяются к взрослым особям во время весенней миграции на мелководье к местам нереста. По завершении нереста они перемещаются в более глубоководные места и оставшуюся часть года проводят на глубинах до 30 метров.



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

### СПОСОБ ЛОВА:

- Ловушки

### КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

### ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

### ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Конечности и клешни
- Кластеры/секции
- Клешни и конечности, разрезанные пополам по длине
- Первые фаланги
- Клешни для запекания в жарочном шкафу
- Брюшки

### УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Конечности и клешни в коробках по 10 и 20 фунтов (4,54 и 9,1 кг)
- Клешни и конечности, разрезанные пополам по длине, в коробках по 10 и 25 фунтов (4,54 и 11,34 кг)
- Первые фаланги в коробках по 10 и 15 фунтов (4,54 и 6,8 кг)
- Конечности с надпиленным панцирем в коробках по 20 фунтов (9,1 кг)
- Кластеры/секции в упаковках по 25 и 40 фунтов (11,34 и 18,14 кг)
- Брюшки в коробках по 25 фунтов (11,34 кг)
- Клешни для запекания в жарочном шкафу в пакетах по 3 фунта (1,36 кг), по 6 пакетов в коробке

### ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Черви, двустворчатые моллюски, мидии, улитки и липарисы, змеехвостки, морские звезды, морские ежи, плоские морские ежи, усонogie раки, куски рыбы и водоросли

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Мясо со сладким вкусом и плотной текстурой

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