



Wild Alaska

ТРЕСКА

БОЛЬШАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Будучи одним из самых популярных видов придонных рыб северной части Тихого океана, аляскинская треска является самым высококачественным видом тресковых. Мясо добываемой на Аляске трески имеет слегка сладковатый вкус и влажную и плотную консистенцию, что позволяет использовать треску для приготовления большого количества разнообразных блюд.

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. Добываемая во всех уголках залива Аляска, Беринговом море и в районе Алеутских островов, треска в свежем виде доступна осенью и зимой, а в замороженном виде — круглый год.

БЫСТРОТА И ЛЕГКОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо трески поступает на рынок в виде филе и порций. Блюда из аляскинской трески просты в приготовлении, и отходы при этом минимальны. Аляскинская треска может быть как основным блюдом, так и ингредиентом в салатах, закусках, супах и тушеных блюдах.

ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ

Благодаря плотной и в то же время влажной консистенции, характерной слоистости и мягкому, слегка сладковатому вкусу, мясо аляскинской трески идеально подходит для приготовления большинства рыбных блюд и может использоваться для жарки, варки, приготовления на пару, обжаривания на сковороде или жарки с картофелем во фритюре. Прекрасным дополнением к блюдам из аляскинской трески являются разнообразные соусы, травы, специи и различные виды панировки и кляра.

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

ТРЕСКА



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	100
Белок	23 г
Общее содержание жиров	1 г
Насыщенные жиры	0 г
Натрий	90 мг
Холестерин	45 мг
Жирные кислоты Омега-3	300 мг



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Треска
- Тихоокеанская треска

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- *Gadus macrocephalus*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с января по середину мая, а также в сентябре—октябре. Изредка промысел открывается на короткое время в течение лета

РАЗМЕР:

- Средний вес рыбы: от 5—10 фунтов (2,27—4,54 кг) до 40 фунтов (18,14 кг)
- Вес филе: 4—8 унций (114—227 г), 8—16 унций (227—454 г), 16—32 унций (454—908 г) и 32 унции (908 г) и более
- Вес порций: 4—8 унций (114—227 г) — индивидуальная быстрая заморозка

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Обитает в придонных слоях, зимой концентрируясь на краю шельфа и в верхней части континентального склона (на глубинах от 100 до 250 метров), а летом перемещается на мелководье (на глубины менее 100 метров)

СПОСОБ ЛОВА:

- Траловый промысел
- Ярусный лов
- Ловушки
- Поддевный лов

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет



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
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:
Crisp Consulting
Тел.: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) без головы; филе со шкурой или без шкуры, с костями или без костей
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) без головы; филе индивидуальной быстрой заморозки без шкуры и без костей или со шкурой и костями, или филе без шкуры и костей — послойное (layerpack) или в упаковке shatterpack; филе без шкуры и костей и фарш в блоках

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: филе в полиэтиленовых мешках весом по 5, 10 и 15 фунтов (2,27, 4,54 и 6,80 кг) или пластиковых контейнерах весом по 10, 12 или 20 фунтов (4,54, 5,44 или 9 кг)
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) без головы в ящиках весом от 50 до 80 фунтов (от 22,7 до 36,3 кг); филе в упаковке shatterpack по 15 фунтов (6,8 кг), по 3 упаковки shatterpack в коробке — 45 фунтов (20,4 кг); филе индивидуальной быстрой заморозки в упаковках от 10 до 25 фунтов (от 4,6 до 11,4 кг); фарш и филе в блоках по 16,5 фунтов (7,48 кг), по три блока в коробке — 49,5 фунтов (22,45 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Моллюски, черви, крабы, креветки и моллюды рыб

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Филе влажной, но плотной консистенции, чистого белого цвета, со сладковатым вкусом

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