



Wild Alaska

COD

POPULARITATE CRESCUTĂ PRINTRE CUMPĂRĂTORI

Fiind una dintre cele mai populare specii de pești demersali din Pacificul de Nord, codul de Alaska este specia de cea mai înaltă calitate din familia Gadidae. Carnea codului pescuit în Alaska are un gust ușor dulce și o consistență umedă și densă, ceea ce o face potrivită pentru prepararea celor mai diverse bucate.

DISPONIBILITATEA PRODUSULUI PE TOT PARCURSUL ANULUI

Toate tipurile de pește și fructe de mare din Alaska sunt sălbatice și ecologice, iar pescuitul este sustenabil, cu scopul de a păstra și pe viitor belșugul de pește și fructe de mare. Fiind pescuit în toate colțurile Golfului Alaska, în Marea Bering și în zona insulelor Aleutine, codul este disponibil în stare proaspătă toamna și iarna, iar în stare congelată — pe tot parcursul anului.

RAPIDITATEA ȘI UȘURINȚA PREPARĂRII

Carnea de cod ajunge pe piață sub formă de file și porții. Bucatele din cod de Alaska sunt ușor de preparat, iar pierderile sunt minime. Codul de Alaska poate servi atât drept fel de mâncare principal, cât și ca ingredient în salate, gustări, supe și tocane.

FOLOSIREA PE LARG ÎN BUCĂTĂRIE

Datorită consistenței dense și în același timp umede, aspectului stratificat și gustului delicat, ușor dulce, carnea de Alaska este ideală pentru prepararea majorității bucatelor din pește și poate fi folosită pentru coacere, fierbere, gătit la aburi, prăjit pe tigaie sau prăjit cu cartofi în friteuză. Un adaos minunat la bucatele din cod de Alaska sunt diversele sosuri, ierburi, condimente și diferitele cruste din aluat.

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.



Wild, Natural & Sustainable®

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

COD



PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic

Calorii	110
Proteine	23 g
Conținutul total de grăsimi	1 g
Grăsimi saturate	0 g
Sodiu	90 mg
Colesterol	45 mg
Acizi grași Omega-3	300 mg



DENUMIREA COMUNĂ:

- Cod
- Cod de Pacific

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- *Gadus macrocephalus*

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din ianuarie până la jumătatea lunii mai, dar și în lunile septembrie-octombrie. Rareori, pescuitul este permis pentru o perioadă scurtă în timpul verii.

DIMENSIUNI:

- Masa medie a peștelui: de la 5–10 livre (2,27–4,54 kg) până la 40 de livre (18,14 kg).
- Masa fileului: 4–8 uncii (114–227 g), 8–16 uncii (227–454 g), 16–32 uncii (454–908 g) și 32 uncii (908 g) și mai mult.
- Masa porțiilor: 4–8 uncii (114–227 g) — congelare individuală prin metoda rapidă.

HABITATUL:

- Codul se găsește în straturile demersale, iarna concentrându-se la marginea taluzului continental și în partea superioară a pantei continentale (la adâncimi de la 100 până la 250 de metri), iar vara deplasându-se către apele de mică adâncime (de până la 100 de metri).

MODUL DE PESCUIT:

- Cu traule
- Cu paragate
- Capcane
- Cu năluci

CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

- Sistemul HACCP (sistemul de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control).



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

ADITIVI ALIMENTARI:

- Nu

FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Pește proaspăt: eviscerat, eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase.
- Pește congelat: eviscerat, eviscerat fără cap; file congelat individual prin metoda rapidă, fără piele și fără oase sau cu piele și oase, sau file fără piele și oase — în straturi (layerpack) sau în ambalaj shatterpack; file fără piele și oase și carne tocată în blocuri.

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt: file în pungi de polietilenă cu greutatea de 5, 10 și 15 livre (2,27; 4,54 și 6,80 kg) sau containere din plastic a câte 10, 12 sau 20 de livre (4,54; 5,44 sau 9 kg).
- Pește congelat: eviscerat fără cap, în lăzi cu greutatea de la 50 până la 80 de livre (de la 22,7 până la 36,3 kg); file în ambalaj shatterpack a câte 15 livre (6,8 kg), câte 3 ambalaje shatterpack în cutie — 45 de livre (20,4 kg); file congelat individual prin metoda rapidă, în ambalaje de la 10 până la 25 de livre (de la 4,6 până la 11,4 kg); carne tocată și file în blocuri a câte 16,5 livre (7,48 kg), câte trei blocuri în cutie — 49,5 livre (22,45 kg).

SURSE DE HRANĂ:

- Moluște, viermi, crabi, creveți și puiet de pește.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- File umed, dar cu consistență densă, de culoare albă pură, cu gust dulceag.