

ალეასკის ზღვის ფსკერზე მობინადრე თევზები

ფსკერის და ფსკერის მახლობლად მობინადრე თევზები ბინადრობენ ოკეანის ფსკერის მახლობლად ად ღია ფერის ხორცი აქვთ. მთელს მსოფლიოში ეს თევზი ძალიან მოთხოვნადი. ალეასკის ცივ და სუფთა სანაპირო ზოლის წყლებში — ბერინგის ზღვის და ალეასკის ყურის აკვატორიები ღრმა წყალში მობინადრე თევზის დიდ მარაგებს შეიცავს.

- მინტაი (მინტაის გადამუშავების პროდუქტები, სურიმის ჩათვლით)
- პალტუსი თეთრკანიანი
- ვირთევზა
- შავი ვირთევზა
- კამბალა
- ზღვის ქორჭილა

ალეასკის ორაგული

(მათ შორის, თხელ გარსში მოთავსებული ორაგულის და შმა ქვრითი)

ალეასკის ორაგულის გემო დამოკიდებულია ცხიმების შემცველობაზე, ასევე პირობებზე, რომელშიც ის იზრდებოდა და მნიშვნელოვანია. ალეასკაზე მოპოვებული ორაგულის ყველა სახეობის ხორცს შესანიშნავი გემო აქვს, ის ფართოდ ვრცელდება კულინარიაში და შესანიშნავად გამოდგება შესაბოლად, გრილზე, ტაფაზე შესაწვავად ან მოსახარშად.

- ჩავინა
- წითელი ორაგული
- კიჟუჩი
- კეტა
- ღურკანა

ალეასკის სხვა თევზის პროდუქტები

- სამეფო კიბორჩხალა
- თოვლის კიბორჩხალა
- დანჯენის კიბორჩხალა
- ზღვის სავარცხელა

რუსეთის და დსთ-ს ქვეყნების ტერიტორიაზე მუშაობს ალეასკის თევზის და თევზის პროდუქტების მხარდაჭერის პროგრამა: დახმარება პარტნიორ-მიმწოდებლის ძიებაში, პრომო-ღონისძიებები საცალო ვაჭრობასა და სარესტორნო ინდუსტრიაში ალეასკის პროდუქციის მხარდასაჭერად, PR.

ჩვენ მოხარულნი ვიქნებით თქვენთან თანამშრომლობით!



უფრო მეტი ინფორმაცია თქვენ შეგიძლიათ მოიძიოთ საიტზე e eu.alaskaseafood.org

CrispConsulting — ASMI წარმომადგენელი რუსეთსა და დსთ-ს ქვეყნებში

ტელ.: +380 (67) 797 38 28
ელ: eeu@alaskaseafood.org



ალეასკის ზღვის



ალეასკის ზღვის პროდუქტების მარკეტინგის ინსტიტუტი
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

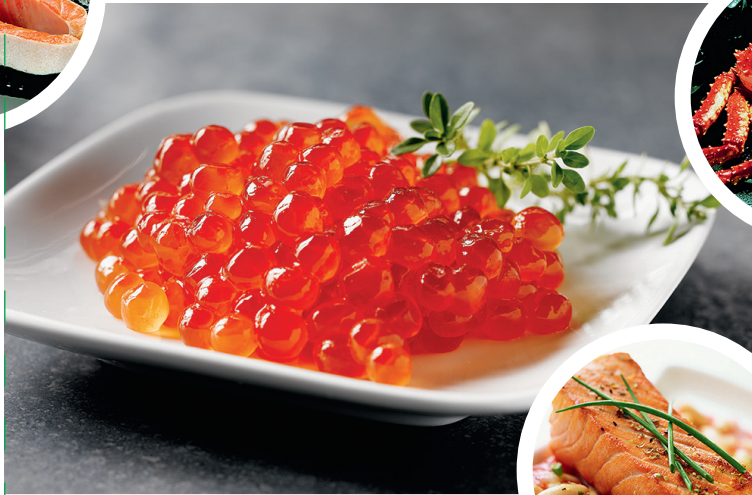


ალიასკის ზღვის პროდუქტების მარკეტინგის ინსტიტუტი (Alaska Seafood Marketing Institute — ASMI) — ესაა სახელმწიფოს და ალიასკის შტატის კერძო თევზის სამრეწველო კომპანიების პარტნიორობა. ინსტიტუტი საკვანძო როლს ასრულებს ალიასკის თევზის პროდუქტების განვითარებაში და განსაზღვრავს მათ ადგილს მსოფლიო ბაზარზე.



ალიასკის ზღვის პროდუქტების მარკეტინგის ინსტიტუტის მისიას წარმოადგენს ალიასკის ზღვის პროდუქტების ეკონომიკური ღირებულების გაზრდა ბრენდის პოზიტიური აღქმის ხარჯზე.

ალიასკაზე უხვად მოიპოვებენ ზღვის პროდუქტებს და პრემიუმ-კლასის თევზს. მათ შორის, ველური წყნარი ოკეანის ორაგულის ხუთი სახეობა: ღურკანა, კეტა, ვერცხლისფერი ორაგული, ნითელი ორაგული, ჩავინა, ასევე შავი ვირთევზა, სამეფო, დანჯენესის და თოვლის კიბორჩხალა, პალტუსი წყნარი ოკეანის თეთრკანიანი და ზღვის სავარცხელა და



რა თქმა უნდა, უფრო ჩვეული ზღვის მოზინადრე სახეობები, რომლებსაც ამზადებენ არა სადღესასწაულო შემთხვევისთვის რესტორანში, არამედ უბრალო ოჯახური სადილისთვის, — ვირთევზა, მინტაი და კამბალა. მთელი თევზი და ზღვის პროდუქტები მიწოდება მომხმარებლებს სემონის მიხედვით, ახალი, გაყინული, კონსერვირებული ან შებოლილი სახით.

ალიასკის ზღვის

- **ნატურალური.** ალიასკის თევზი და ზღვის პროდუქტები „აღზრდილია“ ბუნებრივ პირობებში წვრილი ჯიშების თევზებზე და წყნარი ოკეანის პლანქტონზე, ალიასკის თევზის და ზღვის პროდუქტების რაციონში არ შედის ბუნებრივი საკვები, რაც აკრძალული იყო შტატის კანონმდებლობის მიერ 1990 წელს.
- **ეკოლოგიურად სუფთა.** ალიასკის თევზის და თევზის პროდუქტების საბინადროდ ვარგისი ტერიტორია მდებარეობს ათასობით კილომეტრის მოშორებით ეკოლოგიურად არასტაბილური ზონებიდან, ალიასკის წყალი — ერთ-ერთი ყველაზე სუფთა მთელს მსოფლიოში. ალიასკის სანაპირო 55 000 კილომეტრზე მეტი სიგრძისაა.
- **ხარისხიანი.** ალიასკის თევზჭერის ინდუსტრია შეესაბამება ტექნიკურ მოთხოვნებს. ხარისხის დანაკარგის თავიდან ასაცილებლად, თევზი და ზღვის პროდუქტები ექვემდებარება გაყინვას ხანმოკლე პერიოდის

განმავლობაში თევზის ჭერის შემდეგ. ველური თევზის მრავალი სახეობის ჭერა სეზონურია — გაყინვა ახანგრძლივებს ამ სეზონს. ველური თევზი ალიასკიდან ხელმისაწვდომია მომხმარებლებისთვის მთელს მსოფლიოში მთელი წლის განმავლობაში ხარისხის დანაკარგის გარეშე.

- **გემრიელი.** ალიასკის თევზი და ზღვის პროდუქტები ცნობილია მთელს მსოფლიოში თავისი გემოთი და ხორცის ხარისხით. ბუნებრივი პირობები, ნატურალური დიეტა, თავისუფალი გადანაცვლება სანაპირო ზონასა და ოკეანეში ანიჭებს ალიასკის თევზს და ზღვის პროდუქტებს უნიკალურ გემოს, ხარისხს და ხორცის ფერს.
- **სასარგებლო.** თუ თქვენ ეძებთ პროდუქტს, რომელიც გაჯერებულია „სასარგებლო“ ცხიმებით, ომეგა-3-ით, მაშინ ალიასკის თევზი და ზღვის პროდუქტების — თქვენი არჩევანია. ალიასკის თევზის, მაგალითად,

ორაგულის მიგრაციის რთული გზები, მტკნარწყლიან მდინარეში დაბადებიდან — ოკეანეში და უკან დაბრუნებამდე ქვიტორის საყრდევად ათასობით კილომეტრს შეადგენს. თევზის ჭერის მომენტში თევზი სავსეა ძალებით და „სასარგებლო“ ცხიმებით.

- **განახლებადი.** ალიასკა — მენეჯმენტის იდეალური სისტემის მოდელია თევზსაჭერი სანარმოებისთვის მთელს მსოფლიოში, რომელიც მუშაობს ბუნებრივი რესურსების შენარჩუნებაზე მომავალი თაობებისთვის. ალიასკის თევზის და ზღვის პროდუქტების ჭერა არის მკაცრი კონტროლის ქვეშ. ალიასკაზე მოქმედებს „კანონი თევზის ანადრომული სახეობების შესახებ“, რომლის თანახმადაც ნებისმიერი სამშენებლო სამუშაოები ნაკადულების და მდინარეების მახლობლად, სადაც ბინადრობს ორაგული, უნდა წინასწარ მონონებული იყოს ალიასკის შტატის ნადირობისა და თევზჭერის დეპარტამენტის მიერ.