

ПРИДОННЫЕ РЫБЫ АЛЯСКИ

Донные и придонные виды рыб обитают вблизи океанического дна и имеют светлое мясо. Во всем мире эта рыба пользуется большим спросом. В холодных и чистых прибрежных водах Аляски — акватория Берингова моря и залива Аляска — содержатся огромные запасы глубоководной рыбы.

- Минтай (продукты переработки минтая, включая суrimi)
- Белокорый палтус
- Треска
- Черная треска
- Камбала
- Морской окунь

ЛОСОСИ АЛЯСКИ

(включая лососевую икру в ястыках и готовую)

Вкус аляскинского лосося зависит от содержания жиров, а также от условий, в которых он рос и созрел. Мясо всех добываемых на Аляске видов лосося обладает превосходным вкусом, широко используется в кулинарии и прекрасно подходит для копчения, поджаривания на гриле, запекания, поджаривания на сковороде или варки.

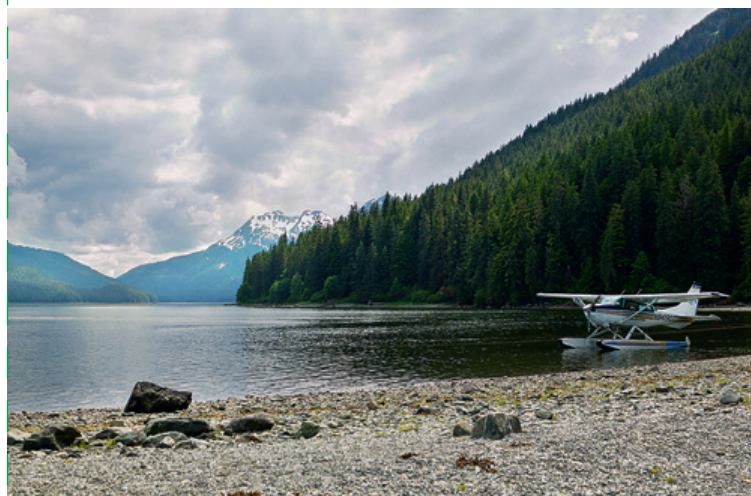
- Чавыча
- Нерка
- Кижуч
- Кета
- Горбуша

ДРУГИЕ МОРЕПРОДУКТЫ АЛЯСКИ

- Королевский краб
- Снежный краб
- Дандженесский краб
- Морской гребешок

На территории стран СНГ работает программа поддержки рыбы и морепродуктов Аляски: помощь в поиске партнера-поставщика, промо-мероприятия в рознице и ресторанной индустрии в поддержку продукции Аляски, работа с прессой.

Мы будем рады сотрудничеству с вами!



Получить больше информации вы можете на сайте
eeu.alaskaseafood.org

CrispConsulting — представитель ASMI
в странах СНГ

Тел.: +380 (67) 797 38 28

Электронная почта: eeu@alaskaseafood.org

Морепродукты Аляски



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG



Институт маркетинга морепродуктов Аляски (Alaska Seafood Marketing Institute — ASMI) — это партнерство государства и частных рыбопромышленных компаний штата Аляска.

Институт играет ключевую роль в продвижении морепродуктов Аляски и определяет их место на мировом рынке.

Миссия Института маркетинга морепродуктов Аляски — увеличение экономической ценности морепродуктов Аляски за счет позитивного восприятия бренда.



На Аляске в изобилии добывают морепродукты и рыбу премиум-класса. Включая пять видов дикого тихоокеанского лосося: горбуша, кета, кижуч, нерка, чавыча, а также черную треску, королевского, дандженесского и снежного крабов, белохвостого тихоокеанского палтуса и морского гребешка. И конечно же, более привычных

морских обитателей, которых готовят не к торжественному случаю в ресторане, а для простого семейного обеда, — треску, минтай и камбалу. Вся рыба и морепродукты поступают к потребителям, в зависимости от сезона, в свежем, замороженном, консервированном или копченом виде.



МОРЕПРОДУКТЫ АЛЯСКИ

- **НАТУРАЛЬНЫЕ.** Рыба и морепродукты Аляски «воспитаны» в естественных условиях на рыбе мелких пород и планктоне Тихого океана, в рацион рыбы и морепродуктов Аляски не входят искусственные корма, что было запрещено законодательством штата в 1990 году.
- **ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ.** Среда обитания рыбы и морепродуктов Аляски находится в тысячах километрах от экологически нестабильных зон, вода Аляски одна из самых чистых в мире. Побережье Аляски имеет протяженность более 55 000 километров.
- **КАЧЕСТВЕННЫЕ.** Индустрия рыболовства Аляски отвечает современным техническим требованиям. Во избежание

потери качества, рыба и морепродукты подвергаются замораживанию в течение короткого времени после вылова. Вылов многих видов дикой рыбы сезонен — замораживание продлевает этот сезон. Дикая рыба из Аляски доступна потребителям по всему миру круглый год без потери качества.

- **ВКУСНЫЕ.** Рыба и морепродукты Аляски славятся по всему миру своим вкусом и качеством мяса. Естественные условия, натуральная диета, свободное перемещение по прибрежной зоне и океану дают рыбе и морепродуктам Аляски уникальный вкус, качество и цвет мяса.
- **ПОЛЕЗНЫЕ.** Если вы ищете продукт, насыщенный «полезными» жирами Омега-3, то рыба и морепродукты Аляски —

ваш выбор. Сложные пути миграции рыбы Аляски, например, лосося от рождения в пресноводной реке в океан до возвращения обратно на нерест занимают тысячи километров. В момент вылова рыба полна сил и «полезных» жиров.

- **ВОЗОБНОВЛЯЕМЫЕ.** Аляска — это модель идеальной системы менеджмента для рыбодобывающих предприятий во всем мире, работающая на сохранение природных ресурсов для будущих поколений. Вылов рыбы и морепродуктов Аляски строго контролируется. На Аляске действует «Закон об анадромных видах рыб», согласно которому любые строительные работы вблизи лососевых ручьев и рек должны быть предварительно одобрены Департаментом штата Аляска по охоте и рыболовству.