



Wild Alaska

ДАНДЖЕНЕССКИЙ КРАБ

ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВКУС ДЛЯ ИСТИННЫХ ЦЕНИТЕЛЕЙ КРАБОВ

Уникальный сладковатый, почти ореховый вкус и нежное, слоистое белое мясо — вот те качества дандженесского краба, которые потребители только начинают для себя открывать. Своеобразие и вместе с тем широта применения в кулинарии, а также легкость приготовления делают этот продукт исключительно ценным.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И ЗАБОТА О БУДУЩЕМ

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. Промысел дандженесского краба ведется в чистых ледяных водах северного района Тихого океана, и продукция доступна в замороженном виде в течение всего года.

ДОСТАТОЧНО ТОЛЬКО ПОДОГРЕТЬ И МОЖНО ПОДАВАТЬ НА СТОЛ

Дандженесский краб может поставляться промытым, в замороженном виде, после предварительной кулинарной обработки, — целиком или в разделанном виде. Продукт готов к употреблению, его достаточно просто подогреть и можно подавать к столу в качестве горячего или холодного блюда. Также дандженесский краб может поставляться в ограниченных количествах в живом виде, — небывалая возможность для покупателей насладиться свежайшей продукцией.

ТРАДИЦИИ И НОВИЗНА

Дандженесский краб традиционно подается на стол целиком, в горячем или холодном виде, с растопленным маслом или соусами. Вместе с тем дандженесский краб является превосходным ингредиентом для салатов, сэндвичей, закусок, пасты или фирменных блюд, таких как котлеты из дандженесского краба. Краба нужно разморозить и подогреть на медленном огне в пароварке, духовке или в жарочном шкафу для подачи на стол в качестве горячего блюда, или просто подогреть и остудить для салатов и холодных блюд.

РАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОМЫСЕЛ С ЗАБОТОЙ О БУДУЩЕМ

Аляска стала первой применять стандарт рационального, экологического 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 экологического 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

ДАНДЖЕНЕССКИЙ КРАБ



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	110
Белок	22 г
Общее содержание жиров	1 г
Насыщенные жиры	0 г
Натрий	380 мг
Холестерин	75 мг
Жирные кислоты Омега-3	400 мг



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Дандженесский краб

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- *Cancer magister*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с июня по декабрь

РАЗМЕР:

- Средний размер целого краба: 2 — 3 фунта (0,9 — 1,36 кг)
- Целые крабы обычно сортируются по следующим весовым категориям: менее 2 фунтов (менее 0,9 кг), 2 — 2,5 фунта (0,9 — 1,14 кг), 2,5 — 3 фунта (1,14 — 1,36 кг), более 3 фунтов (более 1,36 кг)

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Дандженесский краб обитает в основном на песчаном или илистом дне
- Как правило, обитает на глубинах менее 27 метров, но встречается и на глубинах до 182 метров

СПОСОБ ЛОВА:

- Ярусный лов

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая продукция: живой краб; вареный краб целиком или кластеры/секции
- Замороженная продукция: вареный краб целиком, кластеры/секции, очищенное мясо, мясо конечностей

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Целый вареный краб, замороженный в интенсивном потоке воздуха или в рассоле и расфасованный в картонные коробки по 30 фунтов (13,6 кг)
- Замороженные навалом кластеры/секции в картонных коробках по 20, 25, 30 и 40 фунтов (9,1, 11,4, 13,6 и 18,2 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Сладковатый, нежный вкус и слоистое мясо



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

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