



Wild Alaska

КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ

ЗНАМЕНИТЫЙ ДЕЛИКАТЕС — РОСКОШНЫЙ ВИД И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

Никакие другие ракообразные в мире не могут сравниться с королевским крабом. Бесподобный сладковатый вкус и насыщенная и одновременно нежная консистенция делают этот самый крупный из трех добываемых на Аляске видов краба деликатесом, который пользуется большой популярностью среди потребителей.

СЕЗОННЫЙ ПРОМЫСЕЛ, 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. Промысел краба на Аляске ведется в четко определенные периоды, что обеспечивает добычу продукции высшего качества, и строго ограничен — в целях сохранения популяции для будущих поколений. В течение зимы рыболовы Аляски ведут промысел королевского краба в ледяных водах северного района Тихого океана и Берингова моря, а добытый ими краб в замороженном виде доступен для потребителей в течение всего года.

НА УДИВЛЕНИЕ ЛЕГКО ГОТОВИТЬ

Промытого и прошедшего предварительную кулинарную обработку королевского краба очень просто готовить. Сочное белое мясо туловища и мясо конечностей, имеющее сладковатый, насыщенный вкус, может подаваться в панцире как самостоятельное блюдо или использоваться в качестве ингредиента для приготовления разнообразных блюд.

ПРЕСТИЖНОСТЬ И ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ

Благодаря своему богатому и насыщенному вкусу и роскошному виду, королевский краб неизменно вызывает восторг, — как самостоятельное блюдо с каким-нибудь особым соусом или как ингредиент различных фирменных блюд, таких как жареное мясо краба с чесноком и черной фасолью, изысканный салат «Луи» из королевского краба или феттучини с мясом краба в сливочном соусе.

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

КОРОЛЕВСКИЙ КРАБ



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	100
Белок	19 г
Общее содержание жиров	1,5 г
Насыщенные жиры	0 г
Натрий	1060 мг
Холестерин	55 мг
Жирные кислоты Омега-3	400 мг



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Королевский краб
- Камчатский краб (красный королевский краб)
- Равношипый краб (золотой или коричневый королевский краб)

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Камчатский краб: *Paralithodes camtschatica*
- Равношипый краб: *Lithodes aequispina*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с января по март и с октября по ноябрь или до освоения выделенных квот

РАЗМЕР:

- Средний размер королевского краба варьируется от 6 до 10 фунтов (от 2,72 до 4,54 кг), но вес некоторых особей может достигать 15 фунтов (6,8 кг)
- Конечности подразделяются на весовые категории по их количеству в 10 фунтах (4,54 кг):
 - 6—9
 - 9—12
 - 12—14
 - 14—17
 - 16—20
 - 20 шт. и более

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Молодые крабы обитают на глубине до 50 метров и встречаются в основном на каменистых участках, в галечных отложениях, на ракушечном грунте или на каменистых субстратах, подобных колониям кораллов. В возрасте от 2 до 4 лет камчатские (красные королевские) крабы собираются в стада, насчитывающие тысячи особей. Собираение в стада, как правило, продолжается до достижения четырехлетнего возраста, после чего крабы перемещаются на глубину и присоединяются к взрослым особям во время весенней миграции на мелководье к местам нереста. По завершении нереста они перемещаются в более глубоководные места и оставшуюся часть года проводят на глубинах до 30 метров.



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

СПОСОБ ЛОВА:

- Ловушки

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Конечности и клешни
- Кластеры/секции
- Клешни и конечности, разрезанные пополам по длине
- Первые фаланги
- Клешни для запекания в жарочном шкафу
- Брюшки

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Конечности и клешни в коробках по 10 и 20 фунтов (4,54 и 9,1 кг)
- Клешни и конечности, разрезанные пополам по длине, в коробках по 10 и 25 фунтов (4,54 и 11,34 кг)
- Первые фаланги в коробках по 10 и 15 фунтов (4,54 и 6,8 кг)
- Конечности с надпиленным панцирем в коробках по 20 фунтов (9,1 кг)
- Кластеры/секции в упаковках по 25 и 40 фунтов (11,34 и 18,14 кг)
- Брюшки в коробках по 25 фунтов (11,34 кг)
- Клешни для запекания в жарочном шкафу в пакетах по 3 фунта (1,36 кг), по 6 пакетов в коробке

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Мясо со сладким вкусом и плотной текстурой

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