



Wild Alaska

СНЕЖНЫЙ КРАБ (КРАБ-СТРИГУН)

НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС, ИЗЫСКАННОСТЬ И ШИРОКАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Добываемый на Аляске снежный краб является поистине уникальным видом ракообразных. Простота и вместе с тем своеобразие, нежный, сладковатый вкус и белоснежное мясо делают снежного краба очень ценным и обеспечивают ему широкую популярность. Традиционно крупные конечности снежного краба гарантируют незабываемое впечатление в любом виде, — в качестве самостоятельного блюда (закуски или основного блюда) или основного ингредиента в салате, супе, жарком из мяса и морепродуктов, ассорти из морепродуктов или закусках на фуршетах.

СЕЗОННЫЙ ДЕЛИКАТЕС, ДОСТУПНЫЙ 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 ведется в четко определенные периоды, что обеспечивает добычу продукции высшего качества, и строго ограниченно — в целях сохранения популяции для будущих поколений. Промысел снежного краба ведется в осенний и зимний периоды, и продукция высочайшего качества гарантированно доступна в замороженном виде в течение всего года.

ШИРОКИЙ ВЫБОР ПРОДУКЦИИ В УДОБНОМ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ВИДЕ

Добываемый на Аляске снежный краб поставляется на рынок в разных видах: краб целиком, промытый и прошедший предварительную кулинарную обработку; клешни; кластеры; целые конечности; конечности, разрезанные пополам по длине; или конечности в панцире с надпилом. Вся продукция отличается высоким качеством, однородностью и легкостью приготовления.

ВЫСОКАЯ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ И ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ

Благодаря своему превосходному вкусу, восхитительному внешнему виду и легкости приготовления, добываемый на Аляске снежный краб на сегодняшний день считается одним из самых ценных видов ракообразных. Снежный краб пользуется широкой популярностью среди потребителей независимо от способа приготовления, — приготовленный на пару, жаренный на сковороде или на открытом огне или в жарочном шкафу.

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.

Приобретая продукцию с логотипом «Морепродукты Аляски», Вы поддерживаете рациональный и экологичный промысел рыбы и морепродуктов.



Wild, Natural & Sustainable®

Wild Alaska

СНЕЖНЫЙ КРАБ (КРАБ-СТРИГУН)



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)
Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	140
Белок	19 г
Общее содержание жиров	6 г
Насыщенные жиры	1 г
Натрий	320 мг
Холестерин	95 мг
Жирные кислоты Омега-3	500 мг



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Снежный краб
- Краб-стригун Бэрда
- Краб-стригун опилио
- Снежный краб Таннера

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- *Chionoecetes opilio*
- *Chionoecetes bairdi*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с октября до середины февраля или до освоения выделенных квот

РАЗМЕР:

- Средний размер краба: 1 — 3 фунта (0,45 — 1,36 кг)
- Краб-стригун опилио: 1,5 — 2,5 фунта (0,68 — 1,14 кг)
- Краб-стригун Бэрда: 2,5 — 4 фунта (1,14 — 1,81 кг)

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Снежный краб в основном обитает на илистых участках в Беринговом море на глубинах менее 200 метров
- На протяжении взросления и в течение взрослой жизни снежного краба отличается привязанность к среде обитания со специфическими условиями

СПОСОБ ЛОВА:

- Ловушки

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет



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

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая продукция: краб целиком или кластеры/секции; конечности; мясо; клешни
- Замороженная продукция: сырой или вареный краб целиком, сырые или вареные кластеры/секции; конечности, мясо высшего качества («фэнси»)
- Мясо первой фаланги индивидуальной быстрой заморозки; клешни
- Кластеры/секции, как правило, сортируются по следующим весовым категориям: 5 унций (142 г) и более, 5 — 8 унций (142 — 227 г), 8 унций (227 г) и более

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Целый вареный краб, замороженный в интенсивном потоке воздуха или в рассоле и расфасованный в картонные коробки по 30 — 50 фунтов (13,6 — 22,7 кг)
- Кластеры/секции, замороженные в интенсивном потоке воздуха или в рассоле и расфасованные в картонные коробки по 20, 25, 30 и 40 фунтов (9, 1, 11, 4, 13, 6 и 18,2 кг)
- Клешни в полиэтиленовых пакетах по 3 фунта (1,36 кг), по 6 пакетов в картонной коробке — 18 фунтов (8,16 кг)
- Конечности (обычные и с надпиленным панцирем), упакованные в коробки от 10 до 25 фунтов (от 4,6 до 11,4 кг)
- Мясо высшего качества («фэнси») и первая фаланга в блоках по 5 фунтов (2,27 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Двустворчатые моллюски, змеехвостки, ракообразные (включая других снежных крабов), полихеты и другие виды червей, улитки и липарисы, а также разные виды рыб

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Белоснежное мясо с нежной текстурой и изысканным сладковатым вкусом

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