



Wild Alaska

СНІЖНИЙ КРАБ (КРАБ-СТРИГУН)

НАСИЧЕНИЙ СМАК, ВИШУКАНІСТЬ І ВЕЛИКА ПОПУЛЯРНІСТЬ СЕРЕД СПОЖИВАЧІВ

Сніжний краб, який добувається на Алясці, є справді унікальним видом ракоподібних. Простота і разом з тим своєрідність, ніжний, солодкуватий смак і білосніжне м'ясо роблять сніжного краба дуже цінним і забезпечують йому велику популярність. Традиційно великі кінцівки сніжного краба гарантують незабутнє враження в будь-якому вигляді, — в якості самостійної страви (закуски або основної страви) або основного інгредієнта в салаті, супі, печені з м'яса і морепродуктів, асорті з морепродуктів або закусок на фуршеттах.

СЕЗОННИЙ ДЕЛІКАТЕС, ДОСТУПНИЙ ПРОТЯГОМ ВСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, які добуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Промисел краба ведеться у чітко визначені періоди, що забезпечує видобуток продукції вищої якості, і строго обмежено — в цілях збереження популяції для майбутніх поколінь. Промисел сніжного краба ведеться в осінній і зимовий періоди, і продукція високої якості гарантовано доступна в замороженому вигляді протягом усього року.

ШИРОКИЙ ВИБІР ПРОДУКЦІЇ В ЗРУЧНОМУ ДЛЯ СПОЖИВАЧА ВИГЛЯДІ

Сніжний краб, який добувається на Алясці постачається на ринок у різних видах: краб в цілому вигляді, промитий і з попередньою кулінарною обробкою; клешні; кластери; цілі кінцівки; кінцівки, розрізані вздовж навіл; або кінцівки в панцирі з надпилом. Вся продукція відзначається високою якістю, однорідністю і легкістю приготування.

ВИСОКА ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ І ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ У КУЛІНАРІЇ

Завдяки своєму знаменитому смаку, чудовому зовнішньому вигляду і легкості приготування, сніжний краб, що добувається на Алясці на сьогоднішній день вважається одним з найцінніших видів ракоподібних. Сніжний краб користується широкою популярністю серед споживачів незалежно від способу приготування, — приготований на пару, смажений на сковороді або на відкритому вогні, або у жаровій шафі.

РАЦІОНАЛЬНИЙ ПРОМИСЕЛ З ТУРБОТОЮ ПРО МАЙБУТНЄ

Аляска стала першою застосовувати стандарт раціонального, екологічного рибного промислу. На відміну від багатьох інших регіонів, на Алясці вживаються заходи щодо захисту популяцій риб від перелову, а також заходи з охорони середовища проживання. Вживаючи заходи щодо забезпечення раціонального й екологічного промислу, Аляска захищає і зберігає свої запаси високоякісної риби і морепродуктів для майбутніх поколінь.

Купуючи продукцію з логотипом «Морепродукти Аляски», Ви підтримуєте раціональний і екологічний промисел риби і морепродуктів.



Морепродукти Аляски

Wild Alaska

СНІЖНИЙ КРАБ (КРАБ-СТРИГУН)



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унцій (100 г)

Вміст в одній порції риби,
яка пройшла термічну обробку

Калорії	140
Білок	19 г
Загальний вміст жирів	6 г
Насичені жири	1 г
Натрій	320 мг
Холестерин	95 мг
Жирні кислоти Омега-3	500 мг



ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Сніжний краб
- Краб-стригун Берда
- Краб-стригун опіліо
- Сніжний краб Таннера

НАУКОВА НАЗВА:

- *Chionoecetes opilio*
- *Chionoecetes bairdi*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з грудня по середину лютого або до освоєння виділених квот

РОЗМІР:

- Середній розмір краба: 1—3 фунти (0,45—1,36 кг)
- Краб-стригун опіліо: 1,5—2,5 фунта (0,68—1,14 кг)
- Краб-стригун Берда: 2,5—4 фунта (1,14—1,81 кг)

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ:

- Сніжний краб в основному живе на мулистих ділянках в Беринговому морі на глибинах менше 200 метрів
- Протягом дорослішання і протягом дорослого життя сніжного краба відрізняє прихильність до середовища проживання зі специфічними умовами

СПОСІБ ЛОВЛІ:

- Пастки

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

- Система НАССР (система аналізу ризиків і критичних контрольних точок)



Морепродукти Аляски

Corporate and
International Marketing:
311 N. Franklin Street Suite 200
Juneau, AK 99801-1147
Телефон: +1 907 465 5560
Безкоштовна лінія: +1 800 478 2903
Факс: +1 907 465 5572
info@alaskaseafood.org

Domestic Marketing:
150 Nickerson Street Suite 310 Seattle,
WA 98109-1634
Телефон: +1 206 352 8920
Безкоштовна лінія: +1 800 806 2497
Факс: +1 206 352 8930
marketing@alaskaseafood.org
alaskaseafood.org

Представник у Східній Європі:
Crisp Consulting
Телефон: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Не містить

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа продукція: краб в цілому вигляді або кластери / секції; кінцівки; м'ясо; клешні
- Заморожена продукція: сирий або варений краб в цілому вигляді, сири або варені кластери / секції; кінцівки, м'ясо вищої якості («фенсі»)
- М'ясо першої фаланги індивідуального швидкого заморожування; клешні
- Кластери / секції, як правило, сортуються за наступними ваговими категоріями: 5 унцій (142 г) і більше, 5—8 унцій (142—227 г), 8 унцій (227 г) і більше

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Цілий варений краб, заморожений в інтенсивному потоці повітря або в розсолі і розфасований в картонні коробки по 30—50 фунтів (13,6—22,7 кг)
- Кластери / секції, заморожені в інтенсивному потоці повітря або в розсолі і розфасовані в картонні коробки по 20, 25, 30 і 40 фунтів (9,1, 11,4, 13,6 і 18,2 кг)
- Клішні в поліетиленових пакетах по 3 фунти (1,36 кг), по 6 пакетів в картонній коробці — 18 фунтів (8,16 кг)
- Кінцівки (звичайні та з надпиляним панциром), упаковані в коробки від 10 до 25 фунтів (від 4,6 до 11,4 кг)
- М'ясо вищої якості («фенсі» і перша фаланга) в блоках по 5 фунтів (2,27 кг)

ДЖЕРЕЛО ІЖИ:

- Двостулкові молюски, змієхвостки, ракоподібні (включаючи інших сніжних крабів), поліхети та інші види черв'яків, равлики і ліпариси, а також різні види риб

Більш детальну інформацію та рекламні матеріали можна отримати на сайті Інституту маркетингу морепродуктів Аляски (ASMI) eeu.alaskaseafood.org