



Wild Alaska

БІЛОКОРИЙ ТИХООКЕАНСЬКИЙ ПАЛТУС

ВИШУКАНА РИБА З БІЛИМ М'ЯСОМ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЛЕГКИХ, АЛЕ ПОЖИВНИХ СТРАВ

Найбільший з усіх видів камбалових риб, які добуваються на Алясці, білокорий тихоокеанський палтус може досягати вражаючих розмірів, і його вага може перевищувати 500 фунтів (більше 227 кг), хоча середня вага риб становить 35—50 фунтів (15,9—22,7 кг). Це робить білокорого тихоокеанського палтуса найбільш високоякісним видом риби з білим м'ясом у світі. М'який, злегка солодкуватий смак і незрівнянна щільна консистенція м'яса зробили білокорого тихоокеанського палтуса улюбленим видом риби шеф-кухарів і звичайних споживачів.

СЕЗОННИЙ ПРОМИСЕЛ, ДОСТУПНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ПРОТЯГОМ ВСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, що добуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Аляска є найбільшим постачальником палтуса, що добувається в даному регіоні. Промисел жорстко регулюється і ведеться в строго певний період, і виключно снастями для ярусного лову. Білокорий тихоокеанський палтус, що добувається на Алясці доступний у свіжому вигляді з березня по середину листопада, а в замороженому вигляді протягом усього року.

НА ДИВО ЛЕГКО ГОТУВАТИ

Легкість і простота приготування тихоокеанського білокорого палтуса дозволяють, тим не менш, домагатися приголомшливих результатів незалежно від способу приготування, — чи то підсмажування на грилі, запікання, смаження на сковороді або варіння. Завдяки своїй щільній, шаруватій текстурі і ніжному смаку, м'ясо білокорого палтуса однаково чудове у всіх стравах — від простих сендвічів і супів до вишуканих основних страв. Крім того, м'ясо тихоокеанського білокорого палтуса зберігає свою форму в процесі приготування, що робить його придатним для приготування будь-якими відомими способами і гарантує незмінно чудовий результат.

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.



Морепродукти Аляски

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

Wild Alaska

БІЛОКОРИЙ ТИХООКЕАНСЬКИЙ ПАЛТУС



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унцій (100 г)

Вміст в одній порції риби,
яка пройшла термічну обробку

Калорії	140
Білок	27 г
Загальний вміст жирів	3 г
Насичені жири	0,05 г
Натрій	70 мг
Холестерин	40 мг
Жирні кислоти Омега-3	560 мг



ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Білокорий тихоокеанський палтус

НАУКОВА НАЗВА:

- Hippoglossus stenolepis

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з березня по середину листопада

РОЗМІР:

- Середня вага риби: 35—50 фунтів (15,9—22,7 кг); вага особин варіюється від 10 до 500 фунтів (від 4,6 до 227,0 кг)
- Пласт (філе, нарізане по довжині тушки) / філе сортується за наступними ваговими категоріями: 1—3 фунти (0,5—1,4 кг), 3—5 фунтів (1,4—2,3 кг), 5—7 фунтів (2,3—3,2 кг) та 7 і більше фунтів (3,2 кг і більше)
- Стейки / порції сортуються за наступними ваговими категоріями: 4, 6, 8 і 10 унцій (114, 170, 227 і 284 г)
- Оброблена (патрана) риба без голови сортується за наступними ваговими категоріями: 10—20 фунтів (4,6—9,1 кг), 20—40 фунтів (9,1—18,2 кг), 40—60 фунтів (18,2—27,3 кг), 80 і більше фунтів (36,3 кг і більше)

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ:

- Мальки (розміром в 1 дюйм, тобто приблизно 2,5 см, і більше) мешкають в прибережному мілководді на глибинах від 2 до 50 метрів. У міру дорослішання риби переміщуються в більш глибоководні місця і починають міграцію, головним чином, на схід і на південь.

СПОСІБ ЛОВЛІ:

- Ярусний лов



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 в Росії і Україні:
Crisp Consulting
Телефон: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧАВІ ДОБАВКИ:

- Не містить

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа або морожена риба: патрана без голови; філе і пласт (філе, нарізане по довжині тушки), з шкірою або без шкіри; стейки і «щічки» (м'ясиста частина зябрової кришки)

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Більш велика риба постачається глазурованою, а більш дрібна — глазурованою і упакованою в коробки по 100—150 фунтів (45,4—68,1 кг)
- Стейки та філе можуть бути упаковані в індивідуальну вакуумну упаковку і укладені в картонні коробки по 10—20 фунтів (4,6—9,1 кг)
- Глазувані пласти індивідуального швидкого заморожування упаковуються в поліетиленові пакети і укладаються в коробки вагою в 50 фунтів (22,7 кг)
- Заморожені «щічки» поставляються в блоках по 5 фунтів (2,3 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- Інші види риб, включаючи тріску, минтай, чорну тріску, морського окуня і оселедців, восьминогів, крабів, двостулкових молюсків, а також зрідка дрібного палтуса

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- М'ясо з щільною, шаруватою текстурою і ніжним смаком

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