

МОРЕПРОДУКТИ ІЗ СУРІМІ

ЧУДОВА АЛЬТЕРНАТИВА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СМАЧНИХ І РІЗНОМАНІТНИХ СТРАВ

Морепродукти із сурімі, що виробляються на Алясці — це високоякісні, повністю натуральні морепродукти, виготовлені з минтая, який добувається на екологічних промислах Аляски, і добавок зі смаком м'яса краба, креветок, гребінця та / або омара. Морепродукти із сурімі дешевші ніж краби або інші ракоподібні та молюски, але при цьому мають своєрідний, насичений, солодкуватий смак і щільну консистенцію, і використовуються при приготуванні найрізноманітніших страв з морепродуктів.

ПОСТІЙНА ДОСТУПНІСТЬ, СТАБІЛЬНІ ЦІНИ

Морепродукти із сурімі — це справжні морепродукти, приготовлені з високоякісного м'яса минтая, який у великій кількості водиться на Алясці і добувається з січня по квітень і з червня по жовтень в крижаних водах Берингового моря і затоки Аляски. Морепродукти із сурімі, які виробляються на Алясці доступні протягом усього року.

МОРЕПРОДУКТИ ІЗ СУРІМІ ПРОЙШЛИ ПОПЕРЕДНЮ КУЛІНАРНУ ОБРОБКУ І ДОСТУПНІ В РІЗНИХ, ЗРУЧНИХ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФОРМАХ

Морепродукти із сурімі, що виробляються на Алясці пройшли попередню кулінарну обробку і готові до вживання; вони безвідходні, і їх легко і зручно використовувати при приготуванні багатьох страв. Морепродукти із сурімі випускаються в різних видах, включаючи імітацію кінцівок краба, скибочок і шматочків м'яса, шаткованого м'яса, а також імітацію м'яса морського гребінця, що робить їх зручними для приготування різноманітних страв.

МОРЕПРОДУКТИ ІЗ СУРІМІ ЗРУЧНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАЙРІЗНОМАНІТНІШИХ СТРАВ

Оскільки вироблені на Алясці морепродукти із сурімі є натуральними, вони можуть використовуватися для приготування різноманітних страв, легко поєднуючись з іншими інгредієнтами і смаками в гарячих і холодних стравах — від закусок і салатів до омлетів, супів, сендвічів і основних страв.

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 популяції 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.



Wild Alaska

МИНТАЙ

ВЕЛИКА КІЛЬКІСТЬ, ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ І ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ В КУЛІНАРІЇ

Найпоширеніший вид риб на Алясці. У аляскинського минтая — представника сімейства тріскових — нежирне, м'яке і ніжне м'ясо, на відміну від атлантичного минтая, м'ясо якого темніше, жирніше і має більш яскраво виражений рибний присмак. З усіх видів риб з білим м'ясом, які добуваються на Алясці минтай є найбільш універсальним з кулінарної точки зору і використовується для приготування великої кількості різноманітних страв.

ШИРОКА ДОСТУПНІСТЬ 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. На минтай, який добувається на Алясці видано сертифікат відповідності жорсткому екологічному стандарту Морської опікунської ради. Доступна в замороженому вигляді протягом усього року, дана продукція є прекрасним вибором для споживачів, що піклуються про екологію.

М'ЯКИЙ СМАК І ПРИВАБЛИВІСТЬ ДЛЯ ПОКУПЦІВ

Минтай, що поставляється на ринок у вигляді філе без кісток, легкий у приготуванні. М'який, привабливий смак, незмінно білосніжне м'ясо з ніжною консистенцією і чудовою шаруватістю роблять минтай привабливим для споживачів, які віддають перевагу рибі з більш ніжним смаком.

ЧУДОВИЙ ВИБІР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БУДЬ ЯКИХ РИБНИХ СТРАВ

З кулінарної точки зору минтай є найбільш універсальною рибю з білим м'ясом. Аляскинський минтай чудовий в будь-якому вигляді та ідеально підходить для варіння, запікання в духовці, смаження на відкритому вогні, варіння на пару, обсмажування на сковороді або у фритюрниці, і чудово поєднується з різноманітними приправами та інгредієнтами в будь-яких стравах — від риби з картоплею, смаженою у фритюрі, до філе з вишуканим соусом.

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 популяції 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



ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Минтай

НАУКОВА НАЗВА:

- Theragra chalcogramma

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з січня по квітень і з червня по жовтень

РОЗМІРИ:

- Вага варіюється від 1 до 4 фунтів (від 0,45 до 1,81 кг); середня вага риби становить 1,5–2 фунти (0,68–0,9 кг)
- Вага філе: 2–4 унції (57–114 г), 4–6 унцій (114–170 г), 6–8 унцій (170–227 г), 8 унцій (227 г) і більше

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ:

- Минтай мешкає в середніх і придонних шарах води і зустрічається переважно на глибинах від 100 до 300 метрів

СПОСІБ ЛОВЛІ:

- Пелагічне (середньоглибинне) тралення

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Не містить

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Філе в блоках (з кістками і без кісток)
- Філе глибокого зняття шкіри в блоках
- Фарш в блоках
- Філе без шкіри і без кісток швидкого індивідуального заморожування і в упаковці shatterpack
- Патрана риба без голови
- Сурімі
- Ікра минтая

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Філе в блоках по 16,5 фунтів (7,5 кг), по три блоки в картонній коробці — 49,5 фунтів (22,5 кг)
- Фарш в блоках по 16,5 фунтів (7,5 кг), по три блоки в картонній коробці — 49,5 фунтів (22,5 кг)
- Сурімі в блоках по 22 фунти (10 кг), по два блоки в картонній коробці — 44 фунта (20 кг)
- Упаковка shatterpack: 15 фунтів (6,8 кг), по три упаковки в картонній коробці — 45 фунтів (20,4 кг)
- Швидке індивідуальне заморожування: упаковки по 10, 15 і 25 фунтів (4,6, 6,8 і 11,4 кг)
- Патрана риба без голови: ящики по 50 і 80 фунтів (22,7 і 36,3 кг)
- Ікра в блоках по 16,5 фунтів (7,5 кг), по три блоки в картонній коробці — 49,5 фунтів (22,5 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖІ:

- Планктон та інші види риби

МОРЕПРОДУКТИ ІЗ СУРІМІ



ОПИС ПРОДУКТУ:

- Для приготування морепродуктів із сурімі м'ясо аляскинського минтая перемелюється на фарш, який в результаті переробки перетворюється в сурімі — пасту з рибного білка — в яку потім додаються інші необхідні інгредієнти і смакові добавки
- Цей продукт є популярною альтернативою крабів та інших ракоподібних і моллюсків, які використовуються для приготування салатів, сендвічів, начинок і гарнірів, а також для приготування різних видів суши, включаючи роли «Каліфорнія»

ДОСТУПНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ:

- Протягом всього року

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Імітація м'яса краба
 - Кінцівки краба або крабові палички
 - Великі шматки
 - Дрібні шматки
 - Соломка
- Імітація м'яса омара:
 - Великі шматки
 - Дрібні шматочки для салатів
- Імітація м'яса морського гребінця

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Вся продукція доступна в упаковках таких розмірів: 8 унцій (227 г), 12 унцій (340 г), 16 унцій (454 г), 2 фунти (0,9 кг), 2,5 фунта (1,14 кг), 5 фунтів (2,3 кг) і 10 фунтів (4,6 кг)

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Поживні властивості морепродуктів із сурімі варіюються залежно від торгової марки та форми випуску продукції; будь ласка, ознайомтеся з інформацією про поживні властивості продукту, зазначеною на упаковці.

ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Морепродукти із сурімі
- Морепродукти зі смаком краба, приготовані із рибного білка сурімі, який пройшов термічну обробку



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унцій (100 г)
Вміст в одній порції риби, яка пройшла термічну обробку

Калорії	110
Білок	23 г
Загальний вміст жирів	1 г
Насичені жири	0,05 г
Натрій	115 мг
Холестерин	95 мг
Жирні кислоти Омега-3	470 мг



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:
CrispConsulting
Телефон: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

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