



Wild Alaska

ДИКИЕ ЛОСОСИ АЛЯСКИ



НЕСРАВНЕННАЯ ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ, БЕСПОДОБНЫЙ ВКУС И НЕИЗМЕННАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

В мире рыбы и морепродуктов дикие лососи Аляски не имеют себе равных с точки зрения широты использования в кулинарии и привлекательности для потребителей. Это обусловлено тем, что они проводят жизнь в море и возвращаются на нерест в реки, в которых они появились на свет. Чистые и холодные воды Аляски и изобилие природной пищи придают мясу лососей Аляски бесподобный вкус.

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. Добываемый летом, на пике своего жизненного цикла, аляскинский лосось доступен в свежем виде в течение промыслового сезона или в замороженном виде в течение всего года. Кроме того, в течение всего года в свежем виде в ограниченном количестве доступна чавыча.

ПЯТЬ РАЗНЫХ ВИДОВ ЛОСОСЯ

- Чавыча
- Нерка
- Кижуч
- Кета
- Горбуша

МНОГООБРАЗИЕ ВИДОВ И ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ

Вкус аляскинского лосося зависит от содержания жиров, а также от условий, в которых он рос и созревал. Мясо всех добываемых на Аляске видов лосося обладает превосходным вкусом, широко используется в кулинарии и прекрасно подходит для копчения, поджаривания на гриле, запекания, поджаривания на сковороде или варки.

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®

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

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



Wild, Natural & Sustainable®

ЧАВЫЧА



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

Чавыча

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

• *Oncorhynchus tshawytscha*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

• Промысел ведется круглый год

РАЗМЕРЫ:

- Средний вес целой рыбы — 20 фунтов (9 кг); вес рыб варьируется от 4 до 40 фунтов (от 1,81 до 18,14 кг)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы обычно сортируется по следующим весовым категориям — 4—7 фунтов (1,81—3,18 кг), 7—11 фунтов (3,18—5 кг), 11—18 фунтов (5—8,2 кг) и более 18 фунтов (более 8,2 кг)
- Порции и стейки, как правило, делятся по следующим весовым категориям: 4, 6, 8, 10 и 12 унций (114, 170, 227, 284 и 340 г)

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

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

- Калории — 230; белок — 26 г; жиры — 13 г; насыщенные жиры — 3 г; натрий — 60 мг; холестерин — 85 мг; жирные кислоты Омега-3—1700 мг

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Сложный жизненный цикл, в течение которого лосось обитает в различных водоемах с пресной и морской водой
- Лосось рождается в ручьях и реках, мигрирует в прибрежное устье реки, а затем направляется в океан, где и проходит его созревание
- Достигнув половой зрелости, лосось начинает миграцию в обратном направлении, возвращаясь в пресноводные водоемы на нерест

СПОСОБЫ ЛОВА:

- Тролловый лов, лов жаберными сетями и кошельковыми неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; стейки
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; стейки

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая и замороженная разделанная (потрошенная) рыба без головы в ящиках весом в 50, 80 и 100 фунтов (22,7, 36,3 и 45,4 кг)
- Филе, порции и стейки индивидуальной быстрой заморозки и в вакуумной упаковке в картонных коробках весом от 5 до 10 фунтов (от 2,27 до 4,54 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- В основном питается другими видами рыб

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Самый крупный вид аляскинского лосося; мясо чавычи очень сочное и имеет плотную консистенцию

НЕРКА



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

Нерка

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

• *Oncorhynchus nerka*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

• Промысел ведется с мая по сентябрь

РАЗМЕРЫ:

- Средний вес целой рыбы — 6 фунтов (2,72 кг); вес рыб варьируется от 4 до 10 фунтов (от 1,81 до 4,54 кг)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы обычно сортируется по следующим весовым категориям — 2—4 фунтов (0,9—1,8 кг), 4—6 фунтов (1,8—2,7 кг), 6—9 фунтов (2,7—4 кг)
- Филе, как правило, делятся по следующим весовым категориям: менее 2 фунтов (менее 0,9 кг), 2—3 фунта (0,9—1,36 кг), 3—4 фунта (1,36—1,81 кг)
- Порции: 4, 6, 8 и 10 унций (114, 170, 227 и 284 г)

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

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

- Калории — 220; белок — 27 г; жиры — 11 г; насыщенные жиры — 2 г; натрий — 65 мг; холестерин — 85 мг; жирные кислоты Омега-3—1200 мг

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Сложный жизненный цикл, в течение которого лосось обитает в различных водоемах с пресной и морской водой
- Лосось рождается в ручьях и реках, мигрирует в прибрежное устье реки, а затем направляется в океан, где и проходит его созревание
- Достигнув половой зрелости, лосось начинает миграцию в обратном направлении, возвращаясь в пресноводные водоемы на нерест

СПОСОБЫ ЛОВА:

- Лов жаберными сетями и кошельковыми неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; порции
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; порции

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая и замороженная разделанная (потрошенная) рыба без головы в ящиках весом от 50 до 100 фунтов (от 22,7 до 45,4 кг)
- Филе и порции индивидуальной быстрой заморозки и в вакуумной упаковке в картонных коробках весом от 5 до 22 фунтов (от 2,27 до 9,98 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Зоопланктон, некрупные взрослые особи других видов рыб (таких как песчанка), а также изредка кальмары

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Насыщенный вкус, плотная консистенция и густой темно-красный цвет мяса

КИЖУЧ



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

Кижуч

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

• *Oncorhynchus kisutch*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

• Промысел ведется с июня по октябрь

РАЗМЕРЫ:

- Средний вес целой рыбы — 12 фунтов (5,44 кг); вес рыб варьируется от 5 до 18 фунтов (от 2,27 до 8,17 кг)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы сортируется по следующим весовым категориям — 4 фунта (1,8 кг), 4—6 фунтов (1,8—2,7 кг), 6—9 фунтов (2,7—4 кг) и 9—12 фунтов (4—5,45 кг)
- Порции: 4, 6, 8 и 10 унций (114, 170, 227 и 284 г)

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

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

- Калории — 140; белок — 23 г; жиры — 4,5 г; насыщенные жиры — 1 г; натрий — 60 мг; холестерин — 55 мг; жирные кислоты Омега-3—1100 мг

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Сложный жизненный цикл, в течение которого лосось обитает в различных водоемах с пресной и морской водой
- Лосось рождается в ручьях и реках, мигрирует в прибрежное устье реки, а затем направляется в океан, где и проходит его созревание
- Достигнув половой зрелости, лосось начинает миграцию в обратном направлении, возвращаясь в пресноводные водоемы на нерест

СПОСОБЫ ЛОВА:

- Тролловый лов, лов жаберными сетями и кошельковыми неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая и замороженная разделанная (потрошенная) рыба без головы в ящиках весом от 50 до 100 фунтов (от 22,7 до 45,4 кг)
- Филе и порции индивидуальной быстрой заморозки и в вакуумной упаковке в картонных коробках весом от 5 до 22 фунтов (от 2,27 до 9,98 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Зоопланктон, некрупные взрослые особи других видов рыб, а также изредка кальмары

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Нежный вкус, оранжево-красное мясо плотной консистенции

КЕТА



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

Кета

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

• *Oncorhynchus keta*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

• Промысел ведется с июня по сентябрь

РАЗМЕРЫ:

- Средний вес целой рыбы — 8 фунтов (3,63 кг); вес рыб варьируется от 6 до 12 фунтов (от 2,72 до 5,44 кг)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы сортируется по следующим весовым категориям — 2—4 фунта (0,9—1,8 кг), 4—6 фунтов (1,8—2,7 кг), 6—9 фунтов (2,7—4 кг) и 9—12 фунтов (4—5,44 кг)
- Порции / стейки: 4, 6, 8 и 10 унций (114, 171, 227 и 284 г)

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

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

- Калории — 155; белок — 26 г; жиры — 5 г; насыщенные жиры — 1 г; натрий — 65 мг; холестерин — 95 мг; жирные кислоты Омега-3—800 мг

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Сложный жизненный цикл, в течение которого лосось обитает в различных водоемах с пресной и морской водой
- Лосось рождается в ручьях и реках, мигрирует в прибрежное устье реки, а затем направляется в океан, где и проходит его созревание
- Достигнув половой зрелости, лосось начинает миграцию в обратном направлении, возвращаясь в пресноводные водоемы на нерест

СПОСОБЫ ЛОВА:

- Лов жаберными сетями и кошельковыми неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; стейки
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; стейки

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая и замороженная разделанная (потрошенная) рыба без головы в ящиках весом от 50 до 100 фунтов (от 22,7 до 45,4 кг)
- Филе и порции индивидуальной быстрой заморозки и в вакуумной упаковке в картонных коробках весом от 5 до 22 фунтов (от 2,27 до 9,98 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Зоопланктон, некрупные взрослые особи других видов рыб, а также изредка кальмары

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Мясо розового цвета, плотной консистенции, с мягким вкусом

ГОРБУША



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

Горбуша

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

• *Oncorhynchus gorbuscha*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

• Промысел ведется с июня по сентябрь

РАЗМЕРЫ:

- Средний вес целой рыбы — 2—3 фунта (0,9—1,36 кг); вес рыб варьируется от 2 до 6 фунтов (от 0,9 до 2,72 кг)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы сортируется по следующим весовым категориям — 2—5 фунтов (0,9—2,27 кг), 3—5 фунтов (1,36—2,27 кг), и более 5 фунтов (более 2,27 кг)
- Порции: 4, 6 и 8 унций (114, 171 и 228 г)

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА:

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

- Калории — 150; белок — 25 г; жиры — 4 г; насыщенные жиры — 1 г; натрий — 85 мг; холестерин — 65 мг; жирные кислоты Омега-3—1300 мг

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Сложный жизненный цикл, в течение которого лосось обитает в различных водоемах с пресной и морской водой
- Лосось рождается в ручьях и реках, мигрирует в прибрежное устье реки, а затем направляется в океан, где и проходит его созревание
- Достигнув половой зрелости, лосось начинает миграцию в обратном направлении, возвращаясь в пресноводные водоемы на нерест

СПОСОБЫ ЛОВА:

- Лов кошельковыми неводами и жаберными сетями, тролловый лов

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: разделанная (потрошенная), разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) / без головы; филе со шкурой или без шкуры; с костями или без костей; и фарш в блоках

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая и замороженная рыба в ящиках весом в 50, 80 и 100 фунтов (22,7, 36,3 и 45,4 кг)
- Филе индивидуальной быстрой заморозки и в вакуумной упаковке в картонных коробках весом от 5 до 10 фунтов (от 2,27 до 4,54 кг)
- Филе без шкуры и без костей и фарш в блоках по 16,5 фунтов (7,49 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Как правило, питается мелкими ракообразными, зоопланктоном, плавающими моллюсками и мелкой рыбой

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Мясо розоватого оттенка с мягкой или средней консистенцией и мягким и нежным вкусом