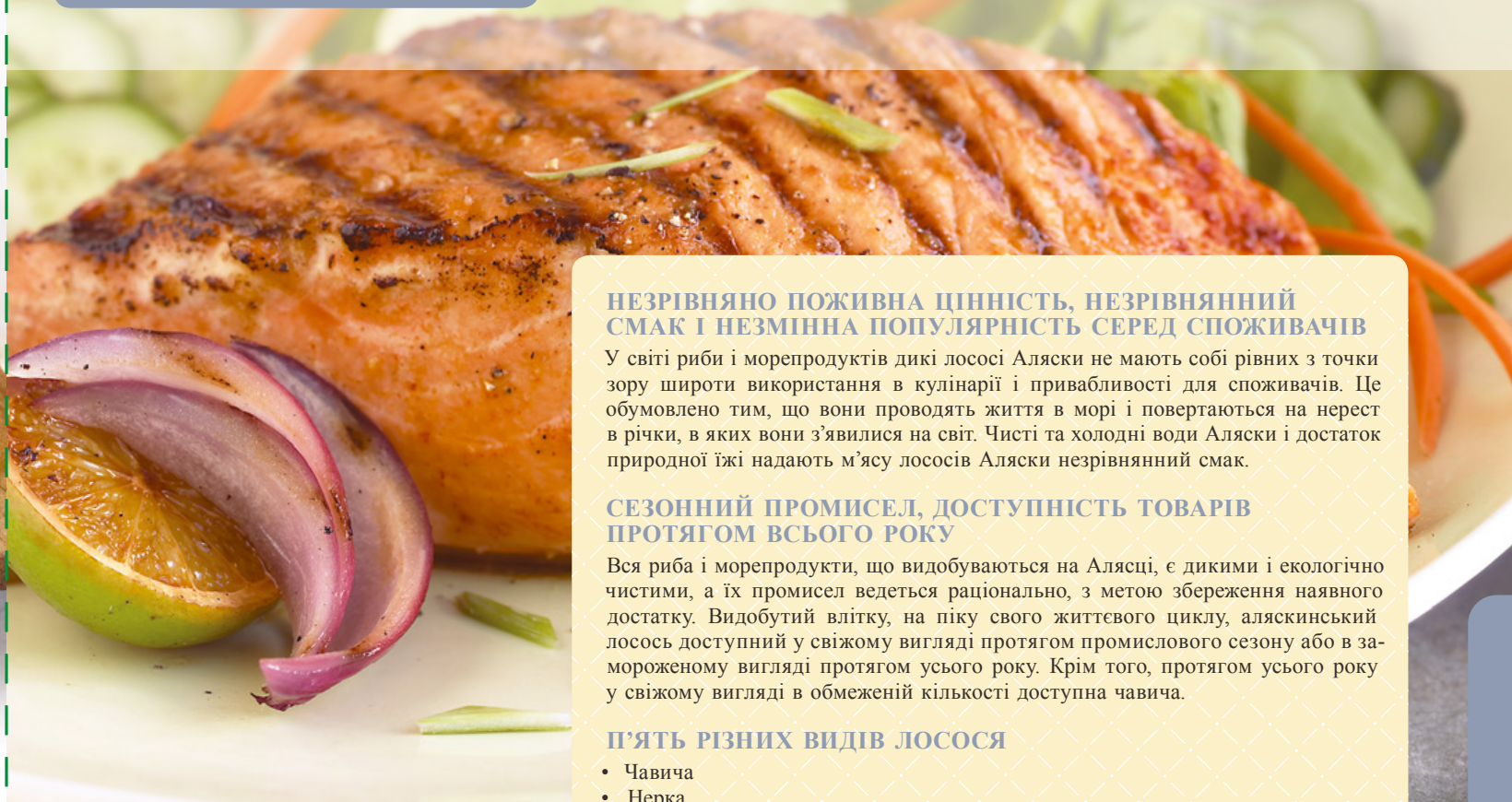




Wild Alaska

ДИКІ ЛОСОСІ АЛЯСКИ



НЕЗРІВНЯНО ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ, НЕЗРІВНЯНИЙ СМАК І НЕЗМІННА ПОПУЛЯРНІСТЬ СЕРЕД СПОЖИВАЧІВ

У світі риби і морепродуктів дикі лосося Аляски не мають собі рівних з точки зору широти використання в кулінарії і привабливості для споживачів. Це обумовлено тим, що вони проводять життя в морі і повертаються на нерест в річки, в яких вони з'явилися на світ. Чисті та холодні води Аляски і достаток природної їжі надають м'ясу лососів Аляски незрівнянний смак.

СЕЗОННИЙ ПРОМИСЕЛ, ДОСТУПНІСТЬ ТОВАРІВ ПРОТЯГОМ ВСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, що видобуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Видобутий влітку, на піку свого життєвого циклу, аляскинський лосось доступний у свіжому вигляді протягом промислового сезону або в замороженому вигляді протягом усього року. Крім того, протягом усього року у свіжому вигляді в обмеженій кількості доступна чавича.

П'ЯТЬ РІЗНИХ ВИДІВ ЛОСОСЯ

- Чавича
- Нерка
- Кижуч
- Кета
- Горбуша

РІЗНОМАНІТТЯ ВИДІВ І ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ В КУЛІНАРИЇ

Смак аляскинського лосося залежить від вмісту жирів, а також від умов, в яких він зростає і дозріває. М'ясо всіх видів лосося, які видобуваються на Алясці, володіє чудовим смаком, широко використовується в кулінарії і чудово підходить для копчення, підсмажування на грилі, запікання, підсмажування на сковороді або варіння.

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 заходів 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

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



Морепродукти Аляски

ЧАВИЧА

**ЗВИЧАЙНЕ НАЗВА:**

- Чавича

НАУКОВА НАЗВА:

- Промисловий сезон:
- *Oncorhynchus tshawytscha*
- Промисел ведеться весь рік

РОЗМІРИ:

- Середня вага цілої риби — 20 фунтів (9 кг); вага риби змінюється від 4 до 40 фунтів (від 1,81 до 18,14 кг)
- Розроблена (патрана) риба без голови сортується за наступними ваговими категоріями — 4—7 фунтів (1,81—3,18 кг), 7—11 фунтів (3,18—5 кг), 11—18 фунтів (5—8,2 кг) і більше 18 фунтів (більше 8,2 кг)
- Порції і стейки, як правило, поділяються за такими ваговими категоріями: 4, 6, 8, 10 і 12 унцій (114, 170, 227, 284 і 340 г)

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ:

(Розмір порції: 3,5 унції або 100 г)
Зміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку:

- Калорії — 230; білок — 26 г; жири — 13 г; насичені жири — 3 г; натрій — 60 мг; холестерин — 85 мг; жирні кислоти Omega-3 — 1700 мг

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Складний життєвий цикл, протягом якого лосось мешкає в різних водоймах з прісною і морською водою
- Лосось народжується в струмках і річках, мігрує в прибережне гирло річки, а потім прямує в океан, де і проходить його дозрівання
- Досягнувши статевої зрілості, лосось починає міграцію у зворотному напрямку, повертаючись в прісноводні водойми на нерест

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Тролловий лов, лов сітями і кошельковими неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: розібрана (патрана), розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; стейки
- Заморожена риба: розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; стейки

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа та заморожена розібрана (патрана) риба без голови в ящиках вагою в 50, 80 і 100 фунтів (22,7, 36,3 і 45,4 кг)
- Філе, порції і стейки індивідуальної швидкої заморозки і у вакуумній упаковці в картонних коробках вагою від 5 до 10 фунтів (від 2,27 до 4,54 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- В основному харчується іншими видами риби

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Найбільший вид алякського лосося; м'ясо чавичі дуже соковите і має щільну консистенцію

НЕРКА

**ЗВИЧАЙНЕ НАЗВА:**

- Нерка

НАУКОВА НАЗВА:

- *Oncorhynchus nerka*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з травня по вересень

РОЗМІРИ:

- Середня вага цілої риби — 6 фунтів (2,72 кг); вага риби змінюється від 4 до 10 фунтів (від 1,81 до 4,54 кг)
- Розібрана (патрана) риба без голови зазвичай сортується за наступними ваговими категоріями — 2—4 фунтів (0,9—1,8 кг), 4—6 фунтів (1,8—2,7 кг), 6—9 фунтів (2,7—4 кг)
- Філе, як правило, поділяються за такими ваговими категоріями: менше 2 фунтів (менше 0,9 кг), 2—3 фунти (0,9—1,36 кг), 3—4 фунта (1,36—1,81 кг)
- Порції: 4, 6, 8 і 10 унцій (114, 170, 227 і 284 г)

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ:

(Розмір порції: 3,5 унції або 100 г)
Зміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку:

- Калорії — 220; білок — 27 г; жири — 11 г; насичені жири — 2 г; натрій — 65 мг; холестерин — 85 мг; жирні кислоти Omega-3 — 1200 мг

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Складний життєвий цикл, протягом якого лосось мешкає в різних водоймах з прісною і морською водою
- Лосось народжується в струмках і річках, мігрує в прибережне гирло річки, а потім прямує в океан, де і проходить його дозрівання
- Досягнувши статевої зрілості, лосось починає міграцію у зворотному напрямку, повертаючись в прісноводні водойми на нерест

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Лов зябровими сітями та кошельковими неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: Розібрана (патрана), розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; порції
- Заморожена риба: розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; порції

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа та заморожена розібрана (патрана) риба без голови в ящиках вагою від 50 до 100 фунтів (від 22,7 до 45,4 кг)
- Філе і порції індивідуальної швидкої заморозки і у вакуумній упаковці в картонних коробках вагою від 5 до 22 фунтів (від 2,27 до 9,98 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- Зоопланктон, невеликі дорослі особини інших видів риби (таких як піщанка), а також зрідка кальмари

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Насичений смак, щільна консистенція і густий темно-червоний колір м'яса

КИЖУЧ

**ЗВИЧАЙНЕ НАЗВА:**

- Кижуч

НАУКОВА НАЗВА:

- *Oncorhynchus kisutch*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з червня по жовтень

РОЗМІРИ:

- Середня вага цілої риби — 12 фунтів (5,44 кг); вага риби варіюється від 5 до 18 фунтів (від 2,27 до 8,17 кг)
- Розібрана (патрана) риба без голови сортується за наступними ваговими категоріями — 4 фунти (1,8 кг), 4—6 фунтів (1,8—2,7 кг), 6—9 фунтів (2,7—4 кг) та 9—12 фунтів (4—5,45 кг)
- Порції: 4, 6, 8 і 10 унцій (114, 170, 227 і 284 г)

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ:

(Розмір порції: 3,5 унції або 100 г)
Зміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку:

- Калорії — 140; білок — 23 г; жири — 4,5 г; насичені жири — 1 г; натрій — 60 мг; холестерин — 55 мг; жирні кислоти Omega-3 — 1100 мг

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Складний життєвий цикл, протягом якого лосось мешкає в різних водоймах з прісною і морською водою
- Лосось народжується в струмках і річках, мігрує в прибережне гирло річки, а потім прямує в океан, де і проходить його дозрівання
- Досягнувши статевої зрілості, лосось починає міграцію у зворотному напрямку, повертаючись в прісноводні водойми на нерест

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Тролловий лов, лов сітями і кошельковими неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: розібрана (патрана), розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток
- Заморожена риба: Розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа та заморожена Розібрана (патрана) риба без голови в ящиках вагою від 50 до 100 фунтів (від 22,7 до 45,4 кг)
- Філе і порції індивідуальної швидкої заморозки і у вакуумній упаковці в картонних коробках вагою від 5 до 22 фунтів (від 2,27 до 9,98 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- Зоопланктон, невеликі дорослі особини інших видів риби, а також зрідка кальмари

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Ніжний смак, оранжево-червоне м'ясо щільної консистенції

КЕТА

**ЗВИЧАЙНЕ НАЗВА:**

- Кета

НАУКОВА НАЗВА:

- *Oncorhynchus keta*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з червня по вересень

РОЗМІРИ:

- Середня вага цілої риби — 8 фунтів (3,63 кг); вага риби варіюється від 6 до 12 фунтів (від 2,72 до 5,44 кг)
- Розібрана (патрана) риба без голови сортується за наступними ваговими категоріями — 2—4 фунти (0,9—1,8 кг), 4—6 фунтів (1,8—2,7 кг), 6—9 фунтів (2,7—4 кг) та 9—12 фунтів (4—5,44 кг)
- Порції/стейки: 4, 6, 8 і 10 унцій (114, 171, 227 і 284 г)

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТЕЙ:

(Розмір порції: 3,5 унції або 100 г)
Зміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку:

- Калорії — 155; білок — 26 г; жири — 5 г; насичені жири — 1 г; натрій — 65 мг; холестерин — 95 мг; жирні кислоти Omega-3 — 800 мг

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Складний життєвий цикл, протягом якого лосось мешкає в різних водоймах з прісною і морською водою
- Лосось народжується в струмках і річках, мігрує в прибережне гирло річки, а потім прямує в океан, де і проходить його дозрівання
- Досягнувши статевої зрілості, лосось починає міграцію у зворотному напрямку, повертаючись в прісноводні водойми на нерест

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Лов зябровими сітями та кошельковими неводами

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: Розібрана (патрана), Розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; стейки
- Заморожена риба: Розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; стейки

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа та заморожена Розібрана (патрана) риба без голови в ящиках вагою від 50 до 100 фунтів (від 22,7 до 45,4 кг)
- Філе і порції індивідуальної швидкої заморозки і у вакуумній упаковці в картонних коробках вагою від 5 до 22 фунтів (від 2,27 до 9,98 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- Зоопланктон, невеликі дорослі особини інших видів риби, а також зрідка кальмари

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- М'ясо рожевого кольору, щільної консистенції, з м'яким смаком

ГОРБУША

**ЗВИЧАЙНЕ НАЗВА:**

- Горбуша

НАУКОВА НАЗВА:

- *Oncorhynchus gorbusha*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з червня по вересень

РОЗМІРИ:

- Середня вага цілої риби — 2—3 фунти (0,9—1,36 кг); вага риби варіюється від 2 до 6 фунтів (від 0,9 до 2,72 кг)
- Розібрана (патрана) риба без голови сортується за наступними ваговими категоріями — 2—5 фунтів (0,9—2,27 кг), 3—5 фунтів (1,36—2,27 кг), і більше 5 фунтів (більше 2,27 кг)
- Порції: 4, 6 і 8 унцій (114, 171 і 228 г)

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ:

(Розмір порції: 3,5 унції або 100 г)
Зміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку:

- Калорії — 150; білок — 25 г; жири — 4 г; насичені жири — 1 г; натрій — 85 мг; холестерин — 65 мг; жирні кислоти Omega-3 — 1300 мг

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Складний життєвий цикл, протягом якого лосось мешкає в різних водоймах з прісною і морською водою
- Лосось народжується в струмках і річках, мігрує в прибережне гирло річки, а потім прямує в океан, де і проходить його дозрівання
- Досягнувши статевої зрілості, лосось починає міграцію у зворотному напрямку, повертаючись в прісноводні водойми на нерест

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Лов кошельковими неводами і зябровими сітями, тролловий лов

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: розібрана (патрана), розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток
- Заморожена риба: Розібрана (патрана)/без голови; філе зі шкірою або без шкіри; з кістками або без кісток; і фарш в блоках

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа і заморожена риба в ящиках вагою в 50, 80 і 100 фунтів (22,7, 36,3 і 45,4 кг)
- Філе індивідуальної швидкої заморозки і у вакуумній упаковці в картонних коробках вагою від 5 до 10 фунтів (від 2,27 до 4,54 кг)
- Філе без шкіри і без кісток і фарш в блоках по 16,5 фунтів (7,49 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- Як правило, харчується дрібними ракоподібними, зоопланктоном, плаваючими молюсками і дрібною рибою

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- М'ясо рожевого відтінку з м'якою або середньої консистенцією і м'яким і ніжним смаком