



Wild Alaska

МОРСЬКИЙ ГРЕБІНЕЦЬ

ПО ПРАВУ ВВАЖАЄТЬСЯ КРАЩИМ МОРСЬКИМ ГРЕБІНЦЕМ У СВІТІ

Морський гребінець, який видобувається на Алясці, славиться своїми великими розмірами, солодким смаком і м'ясом, який тане у роті, і повністю виправдовує свою репутацію найсвіжішого і найкращого в світі морського гребінця.

НЕЗВИЧАЙНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ, ДОСТУПНЕ ПРОТЯГОМ УСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, що видобуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Найбільший з відомих у світі морських гребінців, аляскинський гребінець видобувається в затоці Аляска. Відразу ж після вилову гребінці виймаються з раковин вручну і заморожуються прямо в морі, що забезпечує постійну доступність продукції в замороженому вигляді протягом усього року.

НАСИЧЕНИЙ СМАК І ВИШУКАНІСТЬ

Солодке, ніжне і одночасно щільне м'ясо морського гребінця в процесі приготування змінює свій колір з кремового на молочно-білий. З морського гребінця, який видобувається на Алясці, можна приготувати безліч вишуканих страв як на грилі чи сковороді, так і на відкритому вогні. Крім того, аляскинський гребінець не піддається ніякій штучній обробці, і в ньому відсутні будь-які харчові добавки.

РІЗНИЙ РОЗМІР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ

Однакові за розміром, зовнішнім виглядом, смаком і текстурою аляскинські гребінці упорядковано за розмірами, що дозволяє використовувати їх для приготування безлічі різноманітних страв. Більші гребінці використовуються для приготування чудових закусок або основних страв, а дрібніші гребінці прекрасно підходять для приготування пасти і асорті з морепродуктів на грилі.

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

Wild Alaska

МОРСЬКИЙ ГРЕБІНЕЦЬ



ЗВИЧАЙНЕ НАЗВА:

- Морський гребінець

НАУКОВА НАЗВА:

- Райпорейеп саіппш

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з березня до середини листопада

РОЗМІР:

- Розмір раковини зрілого морського гребінця може досягати 8 дюймів (20,5 см) і більше

МІСЦЕ ІСНУВАННЯ:

- Зустрічається на піщаних, галькових і кам'янистих ділянках дна на глибинах від 45 до 182 метрів

СПОСОБИ ЛОВУ:

- Драга

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Нема

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Очищене м'ясо морського гребінця сортується за наступними ваговими категоріями: менше 10, 10—20, 20—30 і 30—40 штук в фунті (0,45 кг)

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Заморожене м'ясо гребінця в блоках в коробках по 5 фунтів (2,3 кг), по 6 коробок в ящику — 30 фунтів (13,6 кг)
- М'ясо гребінця індивідуальної швидкої заморозки, упаковане в пакети по 5 фунтів (2,3 кг), по 6 пакетів у коробці — 30 фунтів (13,6 кг)

ДЖЕРЕЛО ЇЖИ:

- Алякинський гребінець харчується, фільтруючи мікроскопічний планктон з води

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Алякинський гребінець славиться своїм м'ясом з м'яким, солодким смаком, щільною консистенцією і низьким вмістом вологи

ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унції (100 г)

Зміст в одній порції, що пройшла термічну обробку

Калорії	110
Білок	23 г
Загальний вміст жирів	1 г
Насичені жири	<0,05 г
Натрій	265 мг
Холестерин	55 мг
Жирні кислоти Омега-3	370 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:
Crisp Consulting
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