



Wild Alaska

КАМБАЛОВЫЕ РЫБЫ АЛЯСКИ

ШИРОКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ В КУЛИНАРИИ И ПОПУЛЯРНОСТЬ СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Камбаловые рыбы Аляски имеют нежирное, мягкое мясо с нежным вкусом, что делает их очень популярными среди потребителей. Низкокалорийное мясо рыб этого семейства широко используется в кулинарии для приготовления как обычных, так и интересных национальных блюд.

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. На Аляске ведется промысел нескольких видов камбаловых, включая тихоокеанского малорота, палтусовидную камбалу, малоротую длинноперую камбалу, белобрюхую (северную двухлинейную) камбалу, желтоперую камбалу, желтобрюхую (четырёхбугорчатую) камбалу и американского стрелозубого палтуса. Промысел ведется на юго-востоке Аляски, в Беринговом море и заливе Аляска, и добываемая продукция доступна в течение всего года.

НЕЖНЫЙ ВКУС И МЯГКАЯ ТЕКСТУРА МЯСА

Благодаря своему нежному, мягкому вкусу, жемчужно-белому цвету и нежной, но мясистой структуре, камбаловые рыбы Аляски пользуются широкой популярностью среди потребителей.

ЛЕГКОСТЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ

Чаще всего на рынок камбаловые рыбы Аляски поставляются в виде филе без кожи и костей, которые готовы к употреблению; их быстро и легко готовить, в процессе приготовления практически нет отходов, и они продаются по достаточно разумным ценам. Самые лучшие способы приготовления, такие как варка, приготовление на пару и жарение на сковороде, делают мясо камбаловых рыб Аляски идеальным для современных потребителей, заботящихся о своем здоровье.

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.



Wild, Natural & Sustainable®

Приобретая продукцию с логотипом «Морепродукты Аляски», Вы поддерживаете рациональный и экологичный промысел рыбы и морепродуктов.



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	120
Белок	24 г
Общее содержание жиров	1,5 г
Насыщенные жиры	0 г
Натрий	105 мг
Холестерин	65 мг
Жирные кислоты Омега-3	500 мг



ОБЫЧНЫЕ/НАУЧНЫЕ НАЗВАНИЯ:

- Камбаловые рыбы Аляски / Камбала
- Желтобрюхая (четырёхбугорчатая) камбала / *Pleuronectes quadrituberculatus*
- Американский стрелозубый палтус / *Artheresthes stomias*
- Тихоокеанский малорот / *Microstomus pacificus*
- Палтусовидная камбала / *Hippoglossoides elasmobranchus*
- Малоротая длинноперая камбала / *Ergex zachirus*
- Белобрюхая (северная двухлинейная) камбала / *Pleuronectes bilineatus*
- Желтоперая камбала / *Pleuronectes asper*

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется круглый год

РАЗМЕР:

- Средний вес целой рыбы: 1 — 5 фунтов (0,45 — 2,27 кг)
- Средний вес филе желтобрюхой (четырёхбугорчатой) камбалы: 3 — 10 унций (85 — 284 г)
- Средний вес филе стрелозубого палтуса: 3 — 8 унций (85 — 227 г)
- Средний вес филе тихоокеанского малорота: 5 — 10 унций (142 — 284 г)
- Средний вес филе палтусовидной камбалы: 2 — 7 унций (57 — 199 г)
- Средний вес филе малоротой длинноперой камбалы: 3 — 8 унций (85 — 227 г)
- Средний вес филе белобрюхой (северной двухлинейной) камбалы: 2—5 унций (57 — 142 г)
- Средний вес филе желтоперой камбалы: 2 — 5 унций (57 — 142 г)



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
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:

Crisp Consulting
Тел.: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Камбаловые рыбы Аляски обитают на дне на глубинах от 2 до 1371 метров

СПОСОБ ЛОВА:

- Траловый лов

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

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

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Рыба целиком
- Разделанная (потрошенная) / без головы
- Филе

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая рыба: филе в полиэтиленовых мешках весом по 5, 10 и 15 фунтов (2,27, 4,54 и 6,8 кг) или пластиковых контейнерах весом по 10, 12 или 20 фунтов (4,54, 5,44 или 9 кг)
- Замороженная рыба: разделанная (потрошенная) без головы в мешках по 35 — 42 фунта (15,9—19,05 кг); филе индивидуальной быстрой заморозки в коробках по 10, 25 и 40 фунтов (4,6, 11,4 и 18,2 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Планктон, черви, двустворчатые моллюски, офиуры (змеехвостки) и мелкие ракообразные

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Мясо всех видов камбаловых рыб нежное, средней консистенции, со сладковатым вкусом
- Большинство филе тонкие, за исключением филе малоротой длинноперой камбалы и палтусовидной камбалы, филе которых несколько толще