



Wild Alaska

CRABUL DUNGENESE

UN GUST EXTRAORDINAR PENTRU ADEVĂRAȚII AMATORI DE CRABI

Gustul unic, dulceag, asemănător cu cel al nucilor, și carnea albă, fragedă și stratificată — iată calitățile crabului Dungeness, pe care consumatorii abia încep să le descopere. Specificul și, în același timp, posibilitățile largi de folosire în bucătărie, dar și ușurința în procesul preparării transformă acest crab într-un produs cu adevărat valoros.

CALITATE ÎNALTĂ A PRODUCȚIEI ȘI GRIJĂ PENTRU GENERAȚIILE VIITOARE

Toate tipurile de pește și fructe de mare din Alaska sunt sălbatice și ecologice, iar pescuitul este sustenabil, cu scopul de a păstra și pe viitor belșugul de pește și fructe de mare. Pescuitului crabului în Alaska se face în perioade strict stabilite — pentru a avea produse de cea mai înaltă calitate, și în cantități limitate — pentru a avea grijă și de generațiile viitoare. Pescuitul crabului Dungeness se face în apele reci și curate ale Pacificului de Nord, iar crabii pescuiți sunt accesibili consumatorilor, în formă congelată, pe întreg parcursul anului.

TREBUIE DOAR SĂ FIE ÎNCĂLZIT ȘI SERVIT

Crabul Dungeness poate fi furnizat spălat, în formă congelată, după ce a fost prelucrat în prealabil, întreg sau porționat. Produsul este gata pentru consum — este suficient să fie încălzit și poate fi servit ca gustare caldă sau rece. De asemenea, crabul Dungeness poate fi livrat și viu, dar în cantități limitate, aceasta fiind o posibilitate unică pentru cumpărători de a savura produse proaspete.

TRADIȚII ȘI INOVAȚIE

Crabul Dungeness este servit, în mod tradițional, întreg, ca fel de mâncare cald sau rece, cu unt topit sau sosuri. În același timp, crabul Dungeness este un ingredient minunat pentru salate, sandvișuri, gustări, paste sau specialități precum pârjoalele din crab Dungeness. Crabul trebuie să fie decongelat și încălzit la foc mic, în aparatul de gătit cu aburi sau cuptor, pentru a fi servit ca fel de mâncare cald, sau pur și simplu încălzit și răcit pentru a fi folosit în salate sau bucatele reci.

PESCUITUL SUSTENABIL CU GRIJĂ PENTRU VIITOR

Alaska a devenit prima regiune care a aplicat standardul pescuitului sustenabil și ecologic. Spre deosebire de multe alte regiuni, în Alaska sunt luate măsuri de protecție a populațiilor de pești împotriva pescuitului în exces, precum și măsuri de protecție a mediului. Prin măsurile date de asigurare a pescuitului sustenabil și ecologic, Alaska protejează și păstrează pentru viitoarele generații rezervele de pește și fructe de mare.

Achiziționând produse cu logoul „Fructe de mare din Alaska”, susțineți pescuitul sustenabil și ecologic de pește și fructe de mare.



Wild, Natural & Sustainable®



PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic

Calorii	110
Proteine	22 g
Conținutul total de grăsimi	1 g
Grăsimi saturate	0 g
Sodiu	380 mg
Colesterol	75 mg
Acizi grași Omega-3	400 mg



DENUMIREA COMUNĂ:

- Crab Dungeness

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Cancer magister

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din iunie până în decembrie.

DIMENSIUNI:

- Mărimea medie a unui crab întreg: 2—3 livre (0,9—1,36 kg).
- Crabii întregi sunt sortați, de obicei, după următoarele categorii de greutate: mai puțin de 2 livre (mai puțin de 0,9 kg), 2—2,5 livre (0,9—1,14 kg), 2,5—3 livre (1,14—1,36 kg), mai mult de 3 livre (peste 1,36 kg).

HABITATUL:

- Crabul Dungeness se găsește, în mare parte, pe fundul apei, în locurile cu nisip sau măr.
- De regulă, acesta trăiește la adâncimi de până la 27 de metri, dar poate fi întâlnit și la adâncimi de până la 182 de metri.

MODUL DE PESCUIT:

- Cu paragate

CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

- Sistemul HACCP (sistemul de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control).

ADITIVI ALIMENTARI:

- Nu

FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Produs proaspăt: crab viu; crab fiert întreg sau clustere/secțiuni.
- Produs congelat: crab fiert întreg, clustere/secțiuni, carne curățată, carnea picioarelor.

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Crab întreg fiert, congelat sub un flux intens de aer sau în saramură și ambalat în cutii de carton a câte 30 de livre (13,6 kg).
- Clustere/secțiuni congelate în vrac, în cutii de carton a câte 20, 25, 30 și 40 de livre (9,1; 11,4; 13,6 și 18,2 kg).

SURSE DE HRANĂ:

- Viermi, bivalve, midii, melci și liparis, ofiuride, stele de mare, arici de mare, arici de mare plăți, ciripede, bucăți de pește și alge.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Carne stratificată, cu gust dulceag și delicat



Wild, Natural & Sustainable®

Sediul central ASMI:

Strada N. Franklin nr. 311, biroul 200
Juneau, AK 99801

Telefon: +1 907 465 5560

Apel gratuit (pentru SUA și Canada):
+1 800 478 2903

Fax: +1 907 465 5572

info@alaskaseafood.org

Biroul Național de Marketing din SUA:

Strada Nickerson nr. 150, biroul 310
Seattle, WA 98109

Telefon: +1 206 352 8920

Fax: +1 206 352 8930

marketing@alaskaseafood.org

alaskaseafood.org

Reprezentant în Europa de est: Crisp Consulting

Telefon: +380 (67) 797 38 28

eeu@alaskaseafood.org

eeu.alaskaseafood.org

Informații detaliate și materiale publicitare puteți găsi pe site-ul Institutului pentru marketingul fructelor de mare din Alaska (ASMI)
eeu.alaskaseafood.org