



Wild Alaska

CRABUL REGAL

RENUMITA DELICATESĂ — ASPECT RAFINAT ȘI GUST DELICIOS

Niciun crustaceu din lume nu se poate compara cu crabul regal. Gustul dulceag irepetabil și consistența densă, dar în același timp delicată, fac din acest crab, cel mai mare dintre cele trei tipuri de crabi pescuiți în Alaska, o delicată care se bucură de o mare popularitate printre consumatori.

PESCUITUL DE SEZON, DISPONIBILITATEA PRODUSULUI PE TOT PARCURSUL ANULUI

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. Pe parcursul iernii pescarii din Alaska pescuiesc crabi regali în apele reci din nordul Oceanului Pacific și Mării Bering, iar crabii pescuiți de aceștia sunt accesibili consumatorilor, în formă congelată, pe întreg parcursul anului.

SURPRINZĂTOR DE UȘOR DE PREPARAT

Crabul spălat și procesat în prealabil este foarte simplu de preparat. Carnea albă, suculentă, a corpului și carnea membrilor, care are un gust dulceag și intens, poate fi servită în carapace, ca fel de mâncare de sine stătător, sau poate fi folosită ca ingredient pentru prepararea diferitor bucate.

PRESTIGIUL ȘI FOLOSIREA PE LARG ÎN BUCĂTĂRIE

Datorită gustului său bogat și intens, precum și aspectului rafinat crabul regal provoacă mereu încântare — atât ca fel de mâncare de sine stătător, însoțit de un sos special, cât și ca ingredient al diferitor specialități, cum ar fi carnea de crab prăjită cu usturoi și fasole neagră, delicioasa salată „Louis” cu crab regal sau fettuccinele cu carne de crab și sos de smântână.

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.



Wild, Natural & Sustainable®

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

Wild Alaska

CRABUL REGAL



PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic

Calorii	100
Proteine	19 g
Conținutul total de grăsimi	1,5 g
Grăsimi saturate	0 g
Sodiu	1060 mg
Colesterol	55 mg
Acizi grași Omega-3	400 mg



DENUMIREA COMUNĂ:

- Crab regal
- Crab de Kamceatka (crab regal roșu)
- Crab regal auriu sau maroniu

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Crabul de Kamceatka: *Paralithodes camtschatica*
- Crabul auriu: *Lithodes aequispina*

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din ianuarie până în martie și din octombrie până în noiembrie sau până la atingerea cotelor stabilite.

DIMENSIUNI:

- Greutatea medie a crabului regal variază între 6 și 10 livre (de la 2,72 până la 4,54 kg), însă masa unor indivizi poate ajunge și până la 15 livre (6,8 kg).
- Picioarele se împart pe categorii de greutate, după numărul de bucați care cântăresc împreună 10 livre (4,54 kg):
 - 6—9
 - 9—12
 - 12—14
 - 14—17
 - 16—20
 - 20 buc. și mai mult

HABITATUL:

- Crabii tineri se găsesc la o adâncime de până la 50 de metri, în special în zone pietroase, în depunerile de prundiș, pe sol cu scoici sau pe substraturile pietroase, de tipul coloniilor de corali. La vârsta de la 2 până la 4 ani crabii de Kamceatka (crabii regali roșii) formează colonii, care numără mii de indivizi. Conviețuirea în colonii durează, de regulă, până la atingerea vârstei de patru ani, după care crabii se deplasează spre ape mai adânci și se alătură indivizilor maturi în timpul migrației de primăvară spre apele de mică adâncime, pentru a se împerechea. La sfârșitul împerecherii, aceștia se deplasează în locuri mai adânci și petrec restul anului la adâncimi de până la 30 de metri.



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

MODUL DE PESCUIT:

- Capcane

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:

- Picioare și clești.
- Clustere/secțiuni.
- Clești și picioare tăiate în jumătate pe lungime.
- Primele falange.
- Clești pentru copt în cuptor.
- Trunchiuri.

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Picioare și clești în cutii a câte 10 și 20 de livre (4,54 și 9,1 kg).
- Clești și picioare, tăiate în jumătate pe lungime, în cutii a câte 10 și 25 de livre (4,54 și 11,34 kg).
- Primele falange în cutii a câte 10 și 15 livre (4,54 și 6,8 kg).
- Picioare cu carapace tăiată în cutii a câte 20 de livre (9,1 kg).
- Clustere/secțiuni în cutii a câte 25 și 40 de livre (11,34 și 18,14 kg).
- Trunchiuri în cutii a câte 25 de livre (11,34 kg).
- Clești pentru coacere în cuptor, în pungi a câte 3 livre (1,36 kg), câte 6 pungi în cutie.

SURSE DE HRANĂ:

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

INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Carne cu gust dulce și textură densă

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