



Wild Alaska

# CRABUL DE ZĂPADĂ

## GUST INTENS, RAFINAMENT ȘI POPULARITATE PRINTRE CONSUMATORI

Crabul de zăpadă pescuit în Alaska este cu adevărat o specie unică de crustacee. Simplitatea și, în același timp, originalitatea, gustul delicat și ușor dulce și carnea albă ca zăpada conferă valoare acestui crab, făcându-l să fie foarte apreciat în rândul consumatorilor. Cleștii, de obicei mari, ai crabului de zăpadă asigură o impresie de neuit în orice ipostază — ca fel de mâncare independent (gustări sau feluri principale) sau ca ingredient în principal salate, supe, mâncăruri calde din carne și fructe de mare, platouri de fructe de mare sau gustări în cadrul banchetelor.

## 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 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 de zăpadă are loc în perioada toamnei și iernii, iar produsele de cea mai înaltă calitate sunt puse la dispoziția consumatorilor, în formă congelată, pe întreg parcursul anului.

## ASORTIMENT BOGAT ÎN FORME CONVENABILE PENTRU CONSUMATOR

Crabul de zăpadă pescuit în Alaska este disponibil pe piață sub diverse forme: crab întreg, spălat și procesat; clești; clustere; picioare întregi; picioare tăiate în jumătate pe lungime; sau picioare cu carapace tăiată. Toate produsele se deosebesc printr-o calitate înaltă, omogenitate și ușurință la preparare.

## VALOAREA NUTRITIVĂ RIDICATĂ ȘI FOLOSIRE PE LARG ÎN BUCĂTĂRIE

Datorită gustului său nemaipomenit, aspectului impresionant și ușurinței la preparare, crabul de zăpadă pescuit în Alaska este considerat astăzi unul dintre cele mai valoroase specii de crustacee. Crabul de zăpadă se bucură de mare popularitate printre consumatori, indiferent de modul de preparare — la aburi, prăjit pe tigaie sau la foc deschis, sau copt.

## 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 DE ZĂPADĂ



## PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic

Calorii	140
Proteine	19 g
Conținutul total de grăsimi	6 g
Grăsimi saturate	1 g
Sodiu	320 mg
Colesterol	95 mg
Acizi grași Omega-3	500 mg



## DENUMIREA COMUNĂ:

- Crab de zăpadă
- Crab opilio
- Crab Bairdi
- Crab Tanner

## DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Chionoecetes opilio
- Chionoecetes bairdi

## SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din octombrie până la jumătatea lunii februarie sau până la atingerea cotelor stabilite.

## DIMENSIUNI:

- Mărimea medie a crabului: 1—3 livre (0,45—1,36 kg).
- Crabul opilio: 1,5—2,5 livre (0,68—1,14 kg).
- Crabul Bairdi: 2,5—4 livre (1,14—1,81 kg).

## HABITATUL:

- Crabul de zăpadă se găsește, în general, în zonele cu măr din Marea Bering, la adâncimi de până la 200 de metri.
- Pe parcursul perioadei de maturizare și în decursul vieții mature crabul de zăpadă se deosebește printr-un atașament față de mediile cu condiții specifice.

## MODUL DE PESCUIT:

- Capcane

## CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

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

## ADITIVI ALIMENTARI:

- Nu



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**

## FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Produse proaspete: crabul întreg sau clustere/secțiuni; picioare; carne; clești.
- Produse congelate: crab întreg crud sau fiert, clustere/secțiuni crude sau fierte; picioare, carne de calitate superioară (fancy).
- Carne de la prima falangă, congelată separat prin metoda rapidă; clești.
- Clusterelor/secțiunile sunt sortate, de regulă, după următoarele categorii de greutate: 5 uncii (142 g) și mai mult, 5—8 uncii (142—227 g), 8 uncii (227 g) și mai mult.

## AMBALAREA PRODUSELOR:

- Crab întreg fiert, congelat sub un jet intens de aer sau în saramură și ambalat în cutii de carton a câte 30—50 de livre (13,6—22,7 kg).
- Clusterelor/secțiuni, congelate sub un jet intens de aer sau în saramură și ambalate în cutii de carton a câte 20, 25, 30 și 40 livre (9,1; 11,4; 13,6 și 18,2 kg).
- Clești în pungi de polietilenă a câte 3 livre (1,36 kg), câte 6 pungi într-o cutie de carton — 18 livre (8,16 kg).
- Picioare (obișnuite și cu carapacea tăiată), ambalate în cutii a câte 10—25 de livre (de la 4,6 până la 11,4 kg).
- Carne de calitate superioară („fancy” și prima falangă), în blocuri a câte 5 livre (2,27 kg).

## SURSE DE HRANĂ:

- Bivalve, ofiuride, crustacee (inclusiv alți crabi de zăpadă), polichete și alte specii de viermi, melci și Liparis, precum și diverse specii de pești.

## INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Carne albă ca zăpada, cu textură delicată și gust dulceag rafinat.

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