



Wild Alaska

## HALIBUTUL DE PACIFIC

### PEȘTE RAFINAT CU CARNE ALBĂ, PENTRU PREPARAREA BUCATELOR UȘOARE, DAR NUTRITIVE

Fiind cel mai mare dintre toate speciile de pești plați, pescuiți în Alaska, halibutul de Pacific poate atinge dimensiuni impresionante, iar greutatea acestuia poate depăși 500 de livre (peste 227 kg), deși mărimea medie a acestor pești este de 35—50 de livre (15,9—22,7 kg). Astfel, halibutul de Pacific este unul dintre peștii cu carne albă de cea mai înaltă calitate din lume. Gustul fin, ușor dulce, și consistența densă a cărnii au transformat halibutul de Pacific în peștele preferat al bucătarilor-șefi și al consumatorilor obișnuiți.

### 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. Alaska este cel mai mare furnizor de halibut pescuit din regiune. Pescuitul este strict reglementat, are loc doar în anumite perioade și exclusiv cu paragate. Halibutul de Pacific pescuit în Alaska, este disponibil, în stare proaspătă, din martie până la jumătatea lunii noiembrie, iar în stare congelată — pe întreg parcursul anului.

### SURPRINZĂTOR DE UȘOR DE PREPARAT

Ușurința și simplitatea preparării halibutului de Pacific permit, totuși, obținerea unor rezultate impresionante, indiferent de modul de preparare — pe grătar, prăjire pe tigaie sau fierbere. Datorită texturii sale dense și stratificate, carnea halibutului de Pacific este la fel de gustoasă în toate bucatele — de la sandvișuri obișnuite și supe până la feluri principale sofisticate. În plus, carnea halibutului de Pacific își păstrează forma în procesul de preparare, ceea ce oferă posibilitatea preparării acesteia în diferite moduri și garantează un rezultat uimitor.

### 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

## HALIBUTUL DE PACIFIC



### PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic

Calorii	140
Proteine	27 g
Conținutul total de grăsimi	3 g
Grăsimi saturate	0,05 g
Sodiu	70 mg
Colesterol	40 mg
Acizi grași Omega-3	560 mg



### DENUMIREA COMUNĂ:

- Halibut de Pacific

### DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Hippoglossus stenolepis

### SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din martie până la jumătatea lunii noiembrie.

### DIMENSIUNI:

- Greutatea medie a peștelui: 35—50 livre (15,9—22,7 kg); masa exemplarelor variază de la 10 până la 500 de livre (de la 4,6 până la 227,0 kg).
- Fâșii (file tăiat pe lungimea trunchiului în baza următoarelor categorii de greutate: 1—3 livre (0,5—1,4 kg), 3—5 livre (1,4—2,3 kg), 5—7 livre (2,3—3,2 kg) și 7 și mai multe livre (3,2 kg și mai mult).
- Medalioane / porțiile sunt sortate după următoarele categorii de greutate: 4, 6, 8 și 10 uncii (114, 170, 227 și 284 g).
- Peștele eviscerat fără cap este sortat în baza următoarelor categorii de greutate: 10—20 livre (4,6 — 9,1 kg), 20—40 livre (9,1—18,2 kg), 40—60 livre (18,2—27,3 kg), 80 livre și mai mult (36,3 kg și mai mult).

### HABITATUL:

- Puietul (cu mărimea de un inch, adică aproximativ 2,5 cm și mai mult) se găsește în apele de coastă, cu adâncime de la 2 până la 50 de metri. Pe măsura maturizării, peștii se deplasează în locuri mai adânci și încep migrarea, în mare parte către est și sud.

### MODUL DE PESCUIT:

- Cu paragate



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

### 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:

- Pește proaspăt sau congelat: eviscerat fără cap; file și fâșii (file tăiat pe lungimea trunchiului), cu sau fără piele; medalioane și „obraji” (partea carnoasă a operculului).

### AMBALAREA PRODUSELOR:

- Peștii mai mari sunt furnizați cu glazură de gheață, iar peștii mai mici — cu glazură de gheață și ambalați în cutii a câte 100—150 de livre (45,4—68,1 kg).
- Medalioanele și fileurile pot fi ambalate în vid și puse în cutii de carton a câte 10—20 de livre (4,6—9,1 kg).
- Fâșiile glazurate, congelate separat prin metoda rapidă, sunt ambalate în pungi din polietilenă și sunt puse în cutii cu greutatea de până la 50 de livre (22,7 kg).
- „Obraji” congelați sunt furnizați în blocuri a câte 5 livre (2,3 kg).

### SURSE DE HRANĂ:

- Alte specii de pești, inclusiv cod, polac de Alaska, cod negru, sebaste și hering, caracatițe, crabi, bivalve, precum și ocazional, halibut de mici dimensiuni.

### INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Carne cu textură densă și stratificată și gust delicat.

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