

FRUCTE DE MARE DIN SURIMI

O ALTERNATIVĂ MINUNATĂ PENTRU PREPARAREA DIFERITOR BUCATE GUSTOASE

Fiind produse în Alaska, fructele de mare din surimi sunt produse de înaltă calitate, absolut naturale, din polac de Alaska, care este pescuit în zonele ecologice din Alaska, și aditivi cu gust de carne de crab, creveți, scoici și/sau homar. Fructele de mare din surimi sunt mai ieftine decât crabii sau alte crustacee și moluște, însă au, în același timp, un gust original, intens, dulceag și o consistență densă, fiind folosite la prepararea celor mai diverse bucate din fructe de mare.

ACCESIBILITATE ÎN PERMANENȚĂ, PREȚURI STABILE

Fructele de mare din surimi sunt adevărate fructe de mare, produse din carne de polac de Alaska de înaltă calitate. Acesta se găsește din plin în Alaska și este pescuit din ianuarie până în aprilie și din iunie până în octombrie, în apele reci ca gheața ale Mării Bering și Golfului Alaska. Fructele de mare din surimi produse în Alaska sunt accesibile pe parcursul întregului an.

FRUCTELE DE MARE DIN SURIMI SUNT PROCESATE ÎN PREALABIL ȘI SUNT ACCESIBILE SUB DIFERITE FORME CONVENABILE PENTRU PREPARARE

Fructele de mare produse în Alaska sunt procesate în prealabil și sunt gata pentru consum; acestea nu lasă deșeuri și sunt ușor de folosit la prepararea multor bucate. Fructele de mare din surimi sunt produse sub diferite forme, inclusiv imitând picioarele de crab, bucățelele de carne, carnea tocată sau carnea de scoici, ceea ce asigură comoditatea în procesul preparării diferitor bucate.

FRUCTELE DE MARE DIN SURIMI SUNT UȘOR DE FOLOSIT LA PREPARAREA CELOR MAI DIVERSE BUCATE

Întrucât fructele de mare din surimi produse în Alaska sunt naturale, acestea pot fi folosite la prepararea diferitor bucate, combinându-se perfect cu alte ingrediente și gusturi în bucatele fierbinți sau reci – de la gustări și salate, până la omlete, supe, sandvișuri și feluri de mâncare principale.

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 de înaltă calitate.



Wild Alaska

POLAC DE ALASKA

BELȘUGUL, VALOAREA NUTRITIVĂ ȘI FOLOSIREA PE LARG ÎN BUCĂTĂRIE

Este cea mai răspândită specie de pește din Alaska. Polacul de Alaska face parte din familia Gadidae. Acesta are carnea slabă, moale și fragedă, spre deosebire de polacul de Atlantic, carnea căruia este mai închisă la culoare și mai grasă, având și un gust de pește mai pronunțat. Dintre toate speciile de pești cu carne albă, pescuite în Alaska, polacul este cel mai folosit în bucătărie, la prepararea celor mai variate bucate.

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. Polacul pescuit în Alaska deține un certificat de conformitate cu standardele ecologice stricte ale Consiliului Conservării Marine (Marine Stewardship Council). Fiind accesibile, în formă congelată, pe întreg parcursul anului, aceste produse reprezintă alegerea perfectă pentru consumatorii ce au grijă de mediu.

GUST DELICAT ȘI ATRACTIVITATE PENTRU CUMPĂRĂTORI

Fiind livrat pe piață sub formă de file fără oase, polacul de Alaska este ușor de preparat. Gustul delicat și atrăgător, carnea albă ca zăpada, cu o consistență fragedă și o stratificare uimitoare îi cuceresc pe consumatorii care preferă peștele cu un gust mai fin.

ALEGEREA PERFECTĂ LA PREPARAREA ORICĂROR BUCATE DIN PEȘTE

Polacul de Alaska este peștele cu carne albă cel mai folosit în bucătărie. Acesta este minunat în orice formă și este foarte potrivit pentru fiert, coacere la cuptor, prăjit pe foc deschis, preparare la aburi, prăjirea pe tigaie sau în friteuză, combinându-se perfect cu diverse condimente și ingrediente în orice bucate — de la pește cu cartofi prăjiți în friteuză, până la file cu sos rafinat.

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 de înaltă calitate.

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



Wild, Natural & Sustainable®

POLAC DE ALASKA



ENUMIREA COMUNĂ

- Polac de Alaska

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Theragra chalcogramma

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din ianuarie până în aprilie și din iunie până în octombrie

DIMENSIUNI:

- Masa variază între 1 și 4 livre (de la 0,45 până la 1,81 kg); masa medie a peștelui este de 1,5—2 livre (0,68—0,9 kg)
- Masa fileului: 2—4 uncii (57—114 g), 4—6 uncii (114—170 g), 6—8 uncii (170—227 g), 8 uncii (227 g) și mai mult

HABITATUL:

- Merlanul de Alaska se găsește în straturile de apă medii și inferioare, în principal la adâncimi între 100 și 300 de metri

MODUL DE PESCUIT:

- Pescuit pelagic (la adâncimi medii) cu traule

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:

- File în blocuri (cu oase și fără oase)
- File cu curățare profundă a pielii, în blocuri
- Carne tocată în blocuri
- File fără piele și fără oase, cu congelare individuală prin metoda rapidă, în ambalaj shatterpack
- Pește eviscerat fără cap
- Surimi
- Icre de polac de Alaska



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
ceu.alaskaseafood.org

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

AMBALAREA PRODUSELOR:

- File în blocuri a câte 16,5 livre (7,5 kg), câte trei blocuri într-o cutie de carton — 49,5 livre (22,5 kg)
- Carne tocată în blocuri a câte 16,5 livre (7,5 kg), câte trei blocuri într-o cutie de carton — 49,5 livre (22,5 kg)
- Surimi în blocuri a câte 22 livre (10 kg), câte două blocuri într-o cutie de carton — 44 livre (20 kg)
- Ambalaje shatterpack: 15 livre (6,8 kg), câte trei ambalaje într-o cutie de carton — 45 livre (20,4 kg)
- Congelare individuală prin metoda rapidă: ambalaje a câte 10, 15 și 25 de livre (4,6; 6,8 și 11,4 kg)
- Pește eviscerat, fără cap: lazi a câte 50 și 80 de livre (22,7 și 36,3 kg)
- Icre în blocuri a câte 16,5 livre (7,5 kg), câte trei blocuri într-o cutie de carton — 49,5 livre (22,5 kg)

SURSE DE HRANĂ:

- Plancton și alte specii de pești

INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Polacul de Alaska este renumit pentru carnea sa cu gust delicat și dulce, consistența densă și conținutul redus de apă

FRUCTE DE MARE DIN SURIMI



DESCRIEREA PRODUSULUI:

- Pentru prepararea fructelor de mare din surimi, carnea polacului de Alaska tocată și, în urma procesării, procesării, este transformată în surimi — o pastă din proteine de pește — în care sunt adăugate alte ingrediente necesare și arome.
- Acest produs reprezintă o alternativă populară la crab și alte crustacee și moluște, folosit pentru prepararea salatelor, sandvișurilor, umpluturilor și garniturilor, precum și a diferitor feluri de sushi, inclusiv „California”.

ACCESIBILITATEA PRODUSULUI:

- Pe tot parcursul anului

CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

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

FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Imitație a cărnii de crab:
 - Picioare de crab sau batoane de crab
 - Bucăți mari
 - Bucăți mici
 - Bețișoare
- Imitație a cărnii de homar:
 - Bucăți mari
 - Bucăți mici pentru salate
- Imitație a cărnii de scoici

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Toate produsele sunt accesibile în ambalaje cu următoarele dimensiuni: 8 uncii (227 g), 12 uncii (340 g), 16 uncii (454 g), 2 livre (0,9 kg), 2,5 livre (1,14 kg), 5 livre (2,3 kg) și 10 livre (4,6 kg)

PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Proprietățile nutritive ale fructelor de mare din surimi variază în funcție de marca comercială și forma de punere în vânzare a produselor; vă rugăm să luați cunoștință de informațiile cu privire la proprietățile nutritive ale produselor, indicate pe ambalaj.

DENUMIREA COMUNĂ:

- Fructe de mare din surimi
- Fructe de mare cu gust de crab, surimi din proteine de pește, procesate termic

