



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

© 2016 ASMI



SOMONII SĂLBATICI DE ALASKA

VALOARE NUTRITIVĂ INCOMPARABILĂ, GUST FĂRĂ EGAL ȘI POPULARITATE CONSTANTĂ PRINTRE CONSUMATORI

În lumea peștelui și a fructelor de mare, somonii sălbatici de Alaska sunt inegalabili din punct de vedere al posibilităților largi de folosire în bucătărie și a atractivității pentru consumatori. Toate acestea se datorează faptului că că somonii sălbatici de Alaska își petrec toată viața în mare și revin pentru împerechere în râurile în care au apărut pe lume. Apele curate și reci din Alaska, precum și abundența de hrană naturală, conferă cărnii somonului de Alaska un gust fără egal.

PESCUITUL DE SEZON, DISPONIBILITATEA PRODUSULUI PE TOT PARCURSUL ANULUI

Toate tipurile de pește și fructe de mare din Alaska sunt sălbatici și ecologice, iar pescuitul este sustenabil, cu scopul de a păstra și pe viitor belșugul de pește și fructe de mare. Fiind pescuit vara, la apogeul ciclului său de viață, somonul de Alaska este disponibil în stare proaspătă pe toată durata sezonului de pescuit sau, în stare proaspătă, pe tot parcursul anului. În plus, somonul Chinook este disponibil în stare proaspătă pe parcursul întregului an, însă în cantități limitate.

CINCI SPECII DIFERITE DE SOMON

- Chinook (somon regal)
- Nerka (somon roșu)
- Coho (somon argintiu)
- Keta
- Somon roz

DIVERSITATEA SPECIILOR ȘI FOLOSIREA PE LÂNGĂ ÎN BUCĂTĂRIE

Gustul somonului de Alaska depinde de conținutul de grăsimi, precum și de condițiile în care acesta a crescut și s-a maturizat. Carnea tuturor speciilor de somon pescuite în Alaska are un gust extraordinar, este folosită pe larg în bucătărie și este ideală pentru afumat, coacere la grătar, coacere în cuptor, prăjit pe tigaie sau fier.

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®

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

CHINOOK



DENUMIREA COMUNĂ:

- Chinook (somon regal)

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- *Oncorhynchus tshawytscha*

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc pe tot parcursul anului

DIMENSIUNI:

- Masa medie a peștelui întreg — 20 de livre (9 kg); masa peștelui variază de la 4 până la 40 de livre (de la 1,81 până la 18,14 kg)
- Peștele eviscerat, fără cap, este sortat, de obicei, după următoarele categorii de greutate: 4—7 livre (1,81—3,18 kg), 7—11 livre (3,18—5 kg), 11—18 livre (5—8,2 kg) și mai mult de 18 livre (peste 8,2 kg)
- Portii și medaloane sunt împărțite, de regulă, după următoarele categorii de greutate: 4, 6, 8, 10 și 12 uncii (114, 170, 227, 284 și 340 g)

PROPRIETĂȚI NUTRITIVE:

(Mărimea unei porții: 3,5 uncii sau 100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic:

- Calorii — 230; proteine — 26 g; grăsimi — 13 g; grăsimi saturate — 3 g; sodiu — 60 mg; colesterol — 85 mg; acizi grași Omega-3 — 1700 mg

HABITATUL:

- Ciclu de viață complex, în decursul căruia somonul trăiește în diferite medii cu apă dulce sau sărată
- Somonul se naște în râuri și pârâie, migrează spre gura de vărsare a râului sau pârâului, după care se îndreaptă spre ocean, unde are loc maturizarea
- Atingând maturitatea sexuală, somonul începe să migreze înapoi, revenind în apele dulci, pentru a se împerechea

MODUL DE PESCUIT:

- Pescuit cu traule, plase și năvoade

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: eviscerat, eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase; medaloane
- Pește congelat: eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase; medaloane

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt și congelat, eviscerat/fără cap, în lăzi cu greutatea de 50, 80 și 100 de livre (22,7, 36,3 și 45,4 kg)
- File, portii și medaloane congelate individual, prin metoda rapidă, în vid, în cutii de carton cu greutatea de la 5 până la 10 livre (de la 2,27 până la 4,54 kg)

SURSE DE HRANĂ:

- În principal, se hrănește cu alte specii de pești

INFORMATII SUPLEMENTARE:

- Este cea mai mare specie de somon de Alaska; carnea de Chinook este foarte suculentă și are o consistență densă

SOMONII SĂLBATICI DE ALASKA

NERKA



DENUMIREA COMUNĂ:

- Nerka (somon roșu)

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- *Oncorhynchus nerka*

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din luna mai până în septembrie

DIMENSIUNI:

- Masa medie a peștelui întreg — 6 livre (2,72 kg); masa peștelui variază de la 4 până la 10 livre (de la 1,81 până la 4,54 kg)
- Peștele eviscerat, fără cap, este sortat, de obicei, după următoarele categorii de greutate: 2—4 livre (0,9—1,8 kg), 4—6 livre (1,8—2,7 kg), 6—9 livre (2,7—4 kg)
- Fileul este sortat, de regulă, după următoarele categorii de greutate: mai puțin de 2 livre (mai puțin de 0,9 kg), 2—3 livre (0,9—1,36 kg), 3—4 livre (1,36—1,81 kg)
- Portii: 4, 6, 8 și 10 uncii (114, 170, 227 și 284 g)

PROPRIETĂȚI NUTRITIVE:

(Mărimea unei porții: 3,5 uncii sau 100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic:

- Calorii — 140; proteine — 23 g; grăsimi — 4,5 g; grăsimi saturate — 1 g; sodiu — 60 mg; colesterol — 55 mg; acizi grași Omega-3 — 1100 mg

HABITATUL:

- Ciclu de viață complex, în decursul căruia somonul trăiește în diferite medii cu apă dulce sau sărată
- Somonul se naște în râuri și pârâie, migrează spre gura de vărsare a râului sau pârâului, după care se îndreaptă spre ocean, unde are loc maturizarea
- Atingând maturitatea sexuală, somonul începe să migreze înapoi, revenind în apele dulci, pentru a se împerechea

MODUL DE PESCUIT:

- Pescuit cu traule, plase și năvoade

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: eviscerat, eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase
- Pește congelat: eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase; portii

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt și congelat, eviscerat, fără cap, în lăzi cu greutatea de la 50 până la 100 de livre (de la 22,7 până la 45,4 kg)
- File și portii congelate individual, prin metoda rapidă, în vid, în cutii de carton cu greutatea de la 5 până la 22 de livre (de la 2,27 până la 9,98 kg)

SURSE DE HRANĂ:

- Zooplanton, indivizi maturi de dimensiuni mici ai altor specii de pești (precum *Ammodytes*), dar și calmari uneori

INFORMATII SUPLEMENTARE:

- Gust intens, consistență densă și culoare roșu închis a cărnii

COHO



DENUMIREA COMUNĂ:

- Coho (somon argintiu)

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- *Oncorhynchus kisutch*

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din luna iunie până în octombrie

DIMENSIUNI:

- Masa medie a peștelui întreg — 12 livre (5,44 kg); masa peștelui variază de la 5 până la 18 livre (de la 2,27 până la 8,17 kg)
- Peștele eviscerat, fără cap, este sortat, de obicei, după următoarele categorii de greutate: 2—4 livre (0,9—1,8 kg), 4—6 livre (1,8—2,7 kg), 6—9 livre (2,7—4 kg) și 9—12 livre (4—5,45 kg)
- Portii: 4, 6, 8 și 10 uncii (114, 170, 227 și 284 g)

PROPRIETĂȚI NUTRITIVE:

(Mărimea unei porții: 3,5 uncii sau 100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic:

- Calorii — 140; proteine — 23 g; grăsimi — 4,5 g; grăsimi saturate — 1 g; sodiu — 60 mg; colesterol — 55 mg; acizi grași Omega-3 — 1100 mg

HABITATUL:

- Ciclu de viață complex, în decursul căruia somonul trăiește în diferite medii cu apă dulce sau sărată
- Somonul se naște în râuri și pârâie, migrează spre gura de vărsare a râului sau pârâului, după care se îndreaptă spre ocean, unde are loc maturizarea
- Atingând maturitatea sexuală, somonul începe să migreze înapoi, revenind în apele dulci, pentru a se împerechea

MODUL DE PESCUIT:

- Pescuit cu traule plase și năvoade

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: eviscerat, eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase
- Pește congelat: eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase; portii

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt și congelat, eviscerat, fără cap, în lăzi cu greutatea de la 50 până la 100 de livre (de la 22,7 până la 45,4 kg)
- File și portii congelate individual, prin metoda rapidă, în vid, în cutii de carton cu greutatea de la 5 până la 22 de livre (de la 2,27 până la 9,98 kg)

SURSE DE HRANĂ:

- Zooplanton, indivizi maturi de dimensiuni mici ai altor specii de pești, dar și calmari uneori

INFORMATII SUPLEMENTARE:

- Gust delicat, carne de culoare portocaliu-roșie, cu consistență densă

KETA



DENUMIREA COMUNĂ:

- Keta

DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- *Oncorhynchus keta*

SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din luna iunie până în septembrie

DIMENSIUNI:

- Masa medie a peștelui întreg — 8 livre (3,63 kg); masa peștelui variază de la 6 până la 12 livre (de la 2,72 până la 5,44 kg)
- Peștele eviscerat, fără cap, este sortat, de obicei, după următoarele categorii de greutate: 2—4 livre (0,9—1,8 kg), 4—6 livre (1,8—2,7 kg), 6—9 livre (2,7—4 kg) și 9—12 livre (4—5,45 kg)
- Portii: 4, 6, 8 și 10 uncii (114, 170, 227 și 284 g)

PROPRIETĂȚI NUTRITIVE:

(Mărimea unei porții: 3,5 uncii sau 100 g)

Conținutul într-o porție de pește prelucrată termic:

- Calorii — 155; proteine — 26 g; grăsimi — 5 g; grăsimi saturate — 1 g; sodiu — 65 mg; colesterol — 95 mg; acizi grași Omega-3 — 800 mg

HABITATUL:

- Ciclu de viață complex, în decursul căruia somonul trăiește în diferite medii cu apă dulce sau sărată
- Somonul se naște în râuri și pârâie, migrează spre gura de vărsare a râului sau pârâului, după care se îndreaptă spre ocean, unde are loc maturizarea
- Atingând maturitatea sexuală, somonul începe să migreze înapoi, revenind în apele dulci, pentru a se împerechea

MODUL DE PESCUIT:

- Pescuit cu plase și năvoade

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: eviscerat, eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase; medaloane
- Pește congelat: eviscerat/fără cap; file cu piele și fără piele; cu oase și fără oase; și carne tocată în blocuri

AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt și congelat, eviscerat, fără cap, în lăzi cu greutatea de la 50 până la 100 de livre (de la 22,7 până la 45,