



Wild Alaska

## SCOICA SAINT-JACQUES

### ESTE CONSIDERATĂ PE BUNĂ DREPTATE CEA MAI BUNĂ SCOICĂ DIN LUME

Scoicile Saint Jacques pescuite în Alaska sunt renumite datorită dimensiunilor mari, gustului dulce și cărnii care se topește în gură. Aceste caracteristici confirmă reputația scoicilor Saint-Jacques de cele mai proaspete și gustoase scoici din lume.

### O PLĂCERE NEMAIPOMENITĂ, ACCESIBILĂ 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. Fiind cea mai mare scoică dintre cele cunoscute, scoica de Alaska este pescuită în Golful Alaska. Imediat după ce sunt pescuite, scoicile sunt scoase din cochilii manual și congelate direct în mare, ceea ce face ca produsele să fie disponibile în stare congelată pe tot parcursul anului.

### GUST INTENS ȘI RAFINAMENT

Carnea dulce, fragedă și, în același timp, consistentă a scoicilor Saint-Jacques își schimbă culoarea în procesul de preparare, dintr-o nuanță crem într-o nuanță albicioasă. Din scoicile Saint-Jacques pescuite în Alaska pot fi preparate o mulțime de bucate delicioase, atât la grătar și pe tigaie, cât și la foc deschis. În plus, scoicile de Alaska nu sunt prelucrate în mod artificial și nu conțin aditivi alimentari.

### DIFERITE DIMENSIUNI PENTRU PREPARAREA DIFERITOR BUCATE

Scoicile de Alaska cu aspect, gust și textură identice sunt sortate după dimensiuni, pentru a putea prepara din acestea o mare varietate de bucate. Scoicile mai mari sunt folosite pentru prepararea unor gustări sau feluri de mâncare principale deosebite, iar scoicile mai mici sunt ideale pentru prepararea pastelor și a platourilor cu fructe de mare la grătar.

### 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, Natural & Sustainable®

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

Wild Alaska

# SCOICA SAINT-JACQUES



## DENUMIREA COMUNĂ:

- Scoică Saint-Jacques

## DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Patinopecten caurinus

## SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din martie până la jumătatea lunii noiembrie

## DIMENSIUNI:

- Mărimea cochiliei unei scoici scallop mature poate atinge 8 inchii (20,5 cm) și mai mult

## HABITATUL:

- Se întâlnește în zonele cu nisip, prundiș și pietre, la adâncimi de la 45 până la 182 de metri

## MODUL DE PESCUIT:

- Drage

## CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

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

## ADITIVI ALIMENTARI:

- Nu

## FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Carnea curățată a scoicilor Saint-Jacques este sortată după următoarele categorii de greutate: mai puțin de 10, 10—20, 20—30 și 30—40 de bucăți pe livră (0,45 kg)

## AMBALAREA PRODUSELOR:

- Carne congelată de scoici în blocuri, în cutii a câte 5 pfunzi (2,3 kg), câte 6 cutii în ladă — 30 de pfunzi (13,6 kg)
- Carne de scoici congelată individual prin metoda rapidă, ambalată în pungi a câte 5 pfunzi (2,3 kg), câte 5 pungi în cutie — 30 de pfunzi (13,6 kg)

## SURSE DE HRANĂ:

- Scoicile de Alaska se hrănesc prin filtrarea planctonului microscopic din apă

## INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Scoicile de Alaska sunt renumite pentru carnea lor fragedă, cu gust dulce, consistență densă și conținut redus de apă

## PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)

Conținutul într-o porție prelucrată termic

Calorii	110
Proteine	23 g
Conținutul total de grăsimi	1 g
Grăsimi saturate	<0,05 g
Sodiu	265 mg
Colesterol	55 mg
Acizi grași Omega-3	370 mg



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