



Wild Alaska

ЧОРНА ТРІСКА

СОКОВИТЕ М'ЯСО З ХАРАКТЕРНОЮ ТЕКСТУРОЮ І ЧУДОВИМ СМАКОМ — ІСТИННА НАСОЛОДА

Ніякі інші види риб Аляски не володіють такими відмітними особливостями, як чорна тріска. Завдяки білому філе і бездоганній текстурі м'яса чорна тріска Аляски ідеально підходить для копчення, смаження на пательні, варіння або запікання.

СЕЗОННИЙ ПРОМИСЕЛ, ДОСТУПНІСТЬ ПОСЛУГ ПРОТЯГОМ ВСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, що видобуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Аляска по праву пишається своєю популяцією чорної тріски, найбільшої популяцією в світі, і для її збереження і забезпечення раціонального промислу встановлені жорсткі норми і правила. Промисел чорної тріски ведеться ярусними снастями і пастками. У свіжому вигляді чорна тріска, що видобувається на Алясці, доступна з березня до середини листопада, а в замороженому вигляді ця смачна риба доступна протягом усього року.

УНІКАЛЬНЕ МІСЦЕ ІСНУВАННЯ

М'ясо цієї чудової риби, що живе в глибоких, холодних водах Берингового моря і затоки Аляска, славиться високим вмістом жиру, що надає йому особливого смаку і консистенцію. Крім того, в м'ясі видобувається на Алясці чорної тріски міститься багато жирних кислот Омега-3, що робить цю рибу чудовим джерелом високоякісного білка і дуже смачним продуктом.

ВИШУКАНІСТЬ І РАЗОМ З ТИМ ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ В КУЛИНАРІЇ

Чудове білосніжне шарувате м'ясо чорної тріски з його оксамитовою текстурою має незрівнянний смак, незалежно від способу приготування. Солюватий, ніжний і в той же час надзвичайно насичений смак чорної тріски Аляски дозволяє використовувати її для приготування різноманітних страв, - від найпростіших до вишуканих.

РАЦІОНАЛЬНИЙ ПРОМИСЕЛ З ТУРБОТОЮ ПРО МАЙБУТНЄ

Аляска стала першою застосовувати стандарт раціонального, екологічного рибного промислу. На відміну від багатьох інших регіонів, на Алясці вживаються заходи щодо захисту популяцій риб від перелова, а також заходи з охорони довкілля. Вживаючи заходи щодо забезпечення раціонального і екологічного промислу, Аляска захищає і зберігає свої запаси високоякісної риби і морепродуктів для майбутніх поколінь.

Купуючи продукцію з логотипом «Морепродукти Аляски», ви підтримуєте раціональний і екологічний промисел риби і морепродуктів.



Морепродукти Аляски

Wild Alaska

ЧОРНА ТРИСКА



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унції (100 г)
Вміст в одній порції риби, що пройшла термічну обробку

Калорії	250
Білок	17 g
Загальний вміст жирів	19,6 g
Насичені жири	4 g
Натрій	72 mg
Холестерин	63 mg
Жирні кислоти Омега-3	1800 mg



ЗВИЧАЙНА НАЗВА:

- Чорна тріска (не відноситься до сімейства тріскових)

НАУКОВА НАЗВА:

- *Aporloroma fimbria*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з березня до середини листопада

РОЗМІР:

- Середня вага риби: від 5–10 фунтів (2,27–4,54 кг) до 40 фунтів (18,14 кг)
- **Власкосо** (потрошена) риба без голови зазвичай сортується за наступними ваговими категоріями — менше 2 фунтів (0,9 кг), 2–3 фунта (0,9–1,36 кг), 3–4 фунта (1,36–1,81 кг), 4–5 фунтів (1,81–2,27 кг), 5–7 фунтів (2,27–3,18 кг) і більше 7 фунтів (більше 3,18 кг)

СЕРЕДОВИЩЕ ПРОЖИВАННЯ:

- Чорна тріска мешкає на глибині 200 і більше метрів
- Молодь чорної тріски мешкає в поверхневих і прибережних водах, а дорослі особини віддають перевагу придонним мулистим ділянкам

СПОСІБ ЛОВУ:

- Ярусний лов • Пастки

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ

ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

- Система НАССР (система аналізу ризиків і критичних контрольних точок)



Морепродукти Аляски

Corporate and International Marketing:

311 N. Franklin Street Suite 200
Juneau, AK 99801-1147
Телефон: +1 907 465 5560
Безкоштовна лінія: +1 800 478 2903
Факс: +1 907 465 5572
info@alaskaseafood.org

Domestic Marketing:

150 Nickerson Street Suite 310
Seattle, WA 98109-1634
Телефон: +1 206 352 8920
Безкоштовна лінія: +1 800 806 2497
Факс: +1 206 352 8930
marketing@alaskaseafood.org

alaskaseafood.org

Представник у Східній Європі:

CrispConsulting
Телефон: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Ні

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: розібрана (потрошена), без голови, з розкритим або нерозкритим черевцем, з «калтичком» або без нього (західна або східна обробка), філе зі шкірою або без шкіри, з кістками
- Заморожена риба: розібрана (потрошена), без голови; філе зі шкірою або без шкіри; без кісток

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Свіжа риба: філе в поліетиленових мішках або пластикових контейнерах; вага кожної упаковки - 10 фунтів (4,54 кг)
- Заморожена риба: потрошена і без голови в ящиках вагою від 50 до 80 фунтів (від 22,7 до 36,3 кг); філе індивідуальної швидкої заморозки або пошарове філе (layerpack) в упаковках від 10 до 25 фунтів (від 4,54 до 11,34 кг)

ДЖЕРЕЛО ІЖІ:

- Зоопланктон та інші види риб

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Відрізняється дуже високим вмістом жирів
- Прекрасно підходить для копчення

Більш детальну інформацію та рекламні матеріали можна отримати на сайті Інституту маркетингу морепродуктів Аляски (ASMI)

eeu.alaskaseafood.org