



Wild Alaska

КОРОЛІВСЬКИЙ КРАБ

ВІДОМИЙ ДЕЛІКАТЕС — РОЗКІШНИЙ ВИГЛЯД І ЧУДОВИЙ СМАК

Жодні інші ракоподібні світу не можуть рівнятися з королівським крабом. Незрівнянний солодкуватий смак, насичена й одночасно ніжна консистенція роблять цей найбільший з трьох видів краба, які добуваються на Алясці, делікатесом, що користується великою популярністю серед споживачів.

СЕЗОННИЙ ПРОМИСЕЛ, ДОСТУПНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ПРОТЯГОМ ВСЬОГО РОКУ

Вся риба і морепродукти, що добуваються на Алясці, є дикими і екологічно чистими, а їх промисел ведеться раціонально, з метою збереження наявного достатку. Промисел краба на Алясці ведеться у чітко визначені періоди, що забезпечує видобуток продукції вищої якості, і строго обмежено — в цілях збереження популяції для майбутніх поколінь. Протягом зими рибалки Аляски ведуть промисел королівського краба в крижаних водах північного району Тихого океану і Берингового моря, а видобутий ними краб в замороженому вигляді доступний для споживачів протягом усього року.

НА ДИВО ЛЕГКО ГОТУВАТИ

Промитого і з попередньою кулінарною обробкою королівського краба дуже просто готувати. Соковите біле м'ясо тулуба і м'ясо кінцівок, що має солодкуватий, насичений смак, може подаватися в панцирі як самостійна окрема страва або використовуватися як інгредієнт для приготування різноманітних страв.

ПРЕСТИЖНІСТЬ І ШИРОКЕ ЗАСТОСУВАННЯ В КУЛІНАРІЇ

Завдяки своєму багатому і насиченому смаку, й розкішному вигляду, королівський краб незмінно викликає захоплення, — як самостійна страва з будь-яким особливим соусом або як інгредієнт різних фірмових страв, таких як смажене м'ясо краба з часником і чорною квасолею, вишуканий салат «Луї» з королівського краба або феттучини з м'ясом краба у вершковому соусі.

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 перелову, а також заходи з охорони середовища проживання. Вживаючи заходи щодо забезпечення раціонального й 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

КОРОЛІВСЬКИЙ КРАБ



ПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ

Розмір порції: 3,5 унцій (100 г)

Вміст в одній порції риби, яка пройшла термічну обробку

Калорії	110
Білок	19 г
Загальний вміст жирів	1,5 г
Насичені жири	0 г
Натрій	1060 мг
Холестерин	45 мг
Жирні кислоти Омега-3	400 мг



ЗАГАЛЬНА НАЗВА:

- Королівський краб
- Камчатський краб (червоний королівський краб)
- Рівношопий краб (золотий і коричневий королівський краб)

НАУКОВА НАЗВА:

- Камчатський краб: *Paralithodes camtschatica*
- Рівношопий краб: *Lithodes aequispina*

ПРОМИСЛОВИЙ СЕЗОН:

- Промисел ведеться з січня по березень і з жовтня по листопад або до освоєння виділених квот

РОЗМІР:

- Середній розмір королівського краба варіюється від 6 до 10 фунтів (від 2,72 до 4,54 кг), але вага деяких особин може досягати 15 фунтів (6,8 кг)
- Кінцівки поділяють на вагові категорії за їх кількістю в 10 фунтах (4,54 кг)
 - 6—9
 - 9—12
 - 12—14
 - 14—17
 - 16—20
 - 20 шт. і більше

СЕРЕДОВИЩЕ ІСНУВАННЯ:

- Молоді краби живуть на глибині до 50 метрів і зустрічаються в основному на кам'янистих ділянках, в галькових відкладеннях, на черепашковому ґрунті або на кам'янистих субстратах, подібних колоніям коралів. У віці від 2 до 4 років камчатські (червоні королівські) краби збираються в стада, що налічують тисячі особин. Збирання в стада, як правило, триває до досягнення чотирирічного віку, після чого краби переміщуються на глибину і приєднуються до дорослих особин під час весняної міграції на мілководдя до місць нересту. По завершенні нересту вони переміщуються в більш глибоководні місця і решту року проводять на глибинах до 30 метрів.



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

СПОСІБ ЛОВЛІ:

- Пастки

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ:

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

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ:

- Не містить

ФОРМИ ВИПУСКУ ПРОДУКЦІЇ:

- Кінцівки і клішні
- Кластери / секції
- Клішні і кінцівки, розрізані навпіл по довжині
- Перші фаланги
- Клішні для запікання в духовці
- Черевця

УПАКОВКА ПРОДУКЦІЇ:

- Кінцівки і клішні в коробках по 10 і 20 фунтів (4,54 і 9,1 кг)
- Клішні і кінцівки, розрізані навпіл по довжині, в коробках по 10 і 25 фунтів (4,54 і 11,34 кг)
- Перші фаланги в коробках по 10 і 15 фунтів (4,54 і 6,8 кг)
- Кінцівки з надпиляним панциром в коробках по 20 фунтів (9,1 кг)
- Кластери / секції в упаковках по 25 і 40 фунтів (11,34 і 18,14 кг)
- Черевця в коробках по 25 фунтів (11,34 кг)
- Клішні для запікання в жаровій шафі в пакетах по 3 фунти (1,36 кг), по 6 пакетів у коробці

ДЖЕРЕЛО ЇЖІ:

- Черви, двостулкові моллюски, мідії, равлики і ліпариси, зміхвостки, морські зірки, морські їжаки, плоскі морські їжаки, вусоногі раки, шматки риби і водорості

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ:

- М'ясо з солодким смаком і щільною текстурою

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