



Wild Alaska

БЕЛОКОРЫЙ ТИХООКЕАНСКИЙ ПАЛТУС

ИЗЫСКАННАЯ РЫБА С БЕЛЫМ МЯСОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЕГКИХ, НО ПИТАТЕЛЬНЫХ БЛЮД

Самый крупный из всех добываемых на Аляске видов камбаловых рыб, белокорый тихоокеанский палтус может достигать впечатляющих размеров, и его вес может превышать 500 фунтов (более 227 кг), хотя средний вес рыб составляет 35—50 фунтов (15,9—22,7 кг). Это делает белокорого тихоокеанского палтуса самым высококачественным видом рыб с белым мясом в мире. Мягкий, слегка сладковатый вкус и бесподобная плотная консистенция мяса сделали белокорого тихоокеанского палтуса любимым видом рыб шеф-поваров и обычных потребителей.

СЕЗОННЫЙ ПРОМЫСЕЛ, ДОСТУПНОСТЬ ПРОДУКЦИИ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ГОДА

Вся рыба и морепродукты, добываемые на Аляске, являются дикими и экологически чистыми, а их промысел ведется рационально, с целью сохранения имеющегося изобилия. Аляска является крупнейшим поставщиком палтуса, добываемого в данном регионе. Промысел жестко регулируется и ведется в строго определенный период и исключительно снастями для ярусного лова. Добываемый на Аляске белокорый тихоокеанский палтус доступен в свежем виде с марта до середины ноября, а в замороженном виде в течение всего года.

НА УДИВЛЕНИЕ ЛЕГКО ГОТОВИТЬ

Легкость и простота приготовления тихоокеанского белокорого палтуса позволяют, тем не менее, добиваться потрясающих результатов независимо от способа приготовления, — будь то поджаривание на гриле, запекание, жаренье на сковороде или варка. Благодаря своей плотной, слоистой текстуре и нежному вкусу, мясо белокорого палтуса одинаково восхитительно во всех блюдах — от простых сэндвичей и супов до изысканных основных блюд. Кроме того, мясо тихоокеанского белокорого палтуса сохраняет свою форму в процессе приготовления, что делает его пригодным для приготовления любыми известными способами и гарантирует неизменно превосходный результат.

РАЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОМЫСЕЛ С ЗАБОТОЙ О БУДУЩЕМ

Аляска стала первой применять стандарт рационального, экологичного рыбного промысла. В отличие от многих других регионов, на Аляске принимаются меры по защите популяций рыб от перелова, а также меры по охране среды обитания. Принимая меры по обеспечению рационального и экологичного промысла, Аляска защищает и сохраняет свои запасы высококачественной рыбы и морепродуктов для будущих поколений.



Wild, Natural & Sustainable®

Приобретая продукцию с логотипом «Морепродукты Аляски», Вы поддерживаете рациональный и экологичный промысел рыбы и морепродуктов.

Wild Alaska

БЕЛОКОРЫЙ ТИХООКЕАНСКИЙ ПАЛТУС



ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Размер порции: 3,5 унции (100 г)

Содержание в одной порции рыбы, прошедшей термическую обработку

Калории	140
Белок	27 г
Общее содержание жиров	3 г
Насыщенные жиры	0,05 г
Натрий	70 мг
Холестерин	40 мг
Жирные кислоты Омега-3	560 мг



ОБЫЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Белокорый тихоокеанский палтус

НАУЧНОЕ НАЗВАНИЕ:

- Hippoglossus stenolepis

ПРОМЫСЛОВЫЙ СЕЗОН:

- Промысел ведется с марта до середины ноября

РАЗМЕР:

- Средний вес рыбы: 35—50 фунтов (15,9 — 22,7 кг); вес особей варьируется от 10 до 500 фунтов (от 4,6 до 227,0 кг)
- Пласт (филе, нарезанное по длине тушки) филе сортируются по следующим весовым категориям: 1—3 фунта (0,5—1,4 кг), 3—5 фунтов (1,4—2,3 кг), 5—7 фунтов (2,3—3,2 кг) и 7 и более фунтов (3,2 кг и более)
- Стейки/порции сортируются по следующим весовым категориям: 4, 6, 8 и 10 унций (114, 170, 227 и 284 г)
- Разделанная (потрошенная) рыба без головы сортируется по следующим весовым категориям: 10—20 фунтов (4,6—9,1 кг), 20—40 фунтов (9,1—18,2 кг), 40—60 фунтов (18,2—27,3 кг), 80 и более фунтов (36,3 кг и более)

СРЕДА ОБИТАНИЯ:

- Мальки (размером в 1 дюйм, т. е. примерно 2,5 см, и более) обитают в прибрежном мелководье на глубинах от 2 до 50 метров. По мере взросления рыбы перемещаются в более глубоководные места и начинают миграцию, главным образом, на восток и на юг

СПОСОБ ЛОВА:

- Ярусный лов



Wild, Natural & Sustainable®

Международный отдел маркетинга и администрация:
311 N. Franklin Street, Suite 200
Juneau, AK 99801-1147
Тел.: +1 907 465 5560
Бесплатная линия: +1 800 478 2903
Факс: +1 907 465 5572
info@alaskaseafood.org
alaskaseafood.org

Отдел маркетинга на территории США:
150 Nickerson Street, Suite 310
Seattle, WA 98109-1634
Тел.: +1 206 352 8920
Бесплатная линия: +1 800 806 2497
Факс: +1 206 352 8930
marketing@alaskaseafood.org

Представитель в Восточной Европе:
Crisp Consulting
Тел.: +380 (67) 797 38 28
eeu@alaskaseafood.org
eeu.alaskaseafood.org

КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:

- Система НАССР (система анализа рисков и критических контрольных точек)

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ:

- Нет

ФОРМЫ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ:

- Свежая или мороженная рыба: потрошенная без головы; филе и пласт (филе, нарезанное по длине тушки), со шкурой или без шкуры; стейки и «щечки» (мясистая часть жаберной крышки)

УПАКОВКА ПРОДУКЦИИ:

- Более крупная рыба поставляется глазированной, а более мелкая — глазированной и упакованной в коробки по 100 — 150 фунтов (45,4 — 68,1 кг)
- Стейки и филе могут быть упакованы в индивидуальную вакуумную упаковку и уложены в картонные коробки по 10 — 20 фунтов (4,6 — 9,1 кг)
- Глазированные пласти индивидуальной быстрой заморозки упаковываются в полиэтиленовые пакеты и укладываются в коробки весом в 50 фунтов (22,7 кг)
- Замороженные «щечки» поставляются в блоках по 5 фунтов (2,3 кг)

ИСТОЧНИК ПИЩИ:

- Другие виды рыб, включая треску, минтай, черную треску, морского окуня и сельдь, осьминогов, крабов, двустворчатых моллюсков, а также изредка мелкого палтуса

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

- Мясо с плотной, слоистой текстурой и нежным вкусом

Более подробную информацию и рекламные материалы можно получить на сайте Института маркетинга морепродуктов Аляски (ASMI) eeu.alaskaseafood.org