



Wild Alaska

## CODUL NEGRU

### **CARNEA SUCULENTĂ, CU TEXTURĂ SPECIFICĂ ȘI UN GUST EXTRAORDINAR, ESTE UN ADEVĂRAT DELICIU!**

Nicio altă specie de pește din Alaska nu prezintă caracteristicile distinctive ale codului negru. Datorită fileului alb ca zăpada și texturii desăvârșite a cărnii, codul negru de Alaska este ideal pentru afumare, prăjire în tigaie, fierbere sau coacere.

### **PESCUITUL DE SEZON, DISPONIBILITATEA PRODUSULUI PE TOT PARCURSUL ANULUI**

Toate tipurile de pește și fructe de mare din Alaska sunt sălbatice și ecologice, iar pescuitul este realizat sustenabil, cu scopul de a păstra și pe viitor belșugul de pește și fructe de mare. Alaska se mândrește, pe bună dreptate, cu populația de cod negru, care este cea mai mare din lume, iar pentru păstrarea acesteia și asigurarea pescuitului sustenabil sunt stabilite norme și reguli stricte. Pescuitul codului negru se face cu paragate și capcane. În stare proaspătă, codul negru pescuit în Alaska este disponibil din luna martie până la jumătatea lunii noiembrie, iar congelat, acest pește gustos poate fi găsit pe tot parcursul anului.

### **HABITAT UNIC**

Carnea acestui pește uimitor, care se găsește în apele reci și adânci ale Mării Bering și Golfului Alaska, este renumită pentru conținutul ridicat de grăsimi, ceea ce îi conferă o consistență și un gust deosebite. În plus, carnea codului negru pescuit în Alaska conține mulți acizi grași Omega-3, care face ca acest pește să fie o sursă minunată de proteine de înaltă calitate și un produs foarte gustos.

### **RAFINAMENT ȘI, ÎN ACELAȘI TIMP, FOLOSIRE PE LARG ÎN BUCĂTĂRIE**

Carnea albă, stratificată, cu textură catifelată, a codului negru are un gust uimitor, indiferent de modul de preparare. Gustul dulceag, delicat și, în același timp, foarte intens, al codului negru de Alaska oferă posibilitatea folosirii acestuia la prepararea celor mai diverse bucate — de la cele mai simple până la cele sofisticate.

### **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 de asigurare a pescuitului sustenabil și ecologic, Alaska protejează și păstrează pentru viitoarele generații rezervele de pește și fructe de mare.

Achiziționând produse cu logo-ul „Fructe de mare din Alaska” susțineți pescuitul sustenabil și ecologic de pește și fructe de mare.



Wild, Natural & Sustainable®

Wild Alaska

# CODUL NEGRU



## PROPRIETĂȚI NUTRITIVE

Mărimea porției: 3,5 uncii (100 g)  
Conținutul unei porții de pește  
prelucrate termic

Calorii	250
Proteine	17 g
Conținutul total de grăsimi	19,6 g
Grăsimi saturate	4 g
Sodiu	72 mg
Colesterol	63 mg
Acizi grași omega-3	1800 mg



### DENUMIREA COMUNĂ:

- Cod negru  
(nu face parte din familia Gadidae)

### DENUMIREA ȘTIINȚIFICĂ:

- Anoplopoma fimbria

### SEZONUL DE PESCUIT:

- Pescuitul are loc din martie până la jumăta tea lunii noiembrie

### DIMENSIUNI:

- Masa medie a peștelui: de la 5–10 livre (2,27–4,54 kg) până la 40 de livre (18,14 kg)
- Peștele eviscerat, fără cap, este sortat, de obicei, în funcție de următoarele categorii de greutate: sub 2 livre (0,9 kg), 2–3 livre (0,9–1,36 kg), 3–4 livre (1,36 — 1,81 kg), 4–5 livre (1,81–2,27 kg), 5–7 livre (2,27–3,18 kg) și peste 7 livre (peste 3,18 kg)

### HABITATUL:

- Codul negru trăiește la adâncimi de peste 200 de metri.
- Puietul codului negru trăiește în apele puțin adânci și de coastă, în timp ce exemplarele adulte preferă zonele măloase demersale.

### METODE DE PESCUIT:

- Cu paragate      • Cu capcane

### CONTROLUL SIGURANȚEI PRODUSELOR ALIMENTARE:

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



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  
www.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

### ADITIVI ALIMENTARI:

- Nu

### FORMA DE PUNERE ÎN VÂNZARE A PRODUSELOR:

- Pește proaspăt: eviscerat, fără cap, cu abdomenul tăiat sau netăiat, cu istm sau fără (eviscerare occidentală sau orientală); file cu piele sau fără piele, cu oase
- Pește congelat: eviscerat, fără cap; file cu piele sau fără piele; fără oase

### AMBALAREA PRODUSELOR:

- Pește proaspăt: file în pungă de polietilenă sau containere din plastic; greutatea fiecărui ambalaj — 10 livre (4,54 kg)
- Pește congelat: eviscerat, fără cap, în lăzi cu greutatea de la 50 până la 80 de livre (de la 22,7 până la 36,3 kg); file congelat individual prin metoda rapidă sau file stratificat (layerpack), în ambalaje de la 10 până la 25 de livre (de la 4,54 până la 11,34 kg);

### SURSE DE HRANĂ:

- Zooplanton și alte specii de pește

### INFORMAȚII SUPLIMENTARE:

- Se remarcă prin conținutul foarte ridicat de grăsimi
- Este foarte potrivit pentru afumare