



野生阿拉斯加

真鳕

消费者的最爱

作为最受欢迎的阿拉斯加底栖鱼种，阿拉斯加真鳕是目前为止质量最高的鳕鱼。其略甜润滑的口感，紧实的肉质使其适合各种烹饪方式。

全年供应

所有的阿拉斯加海产都是野生且纯净的，为了保持充足的数量而对其进行了有效且可靠的管理。阿拉斯加真鳕在阿拉斯加海湾，白令海以及阿留申群岛捕获。新鲜的阿拉斯加真鳕在秋天和冬天供应，而冷冻的阿拉斯加真鳕则全年供应。

快捷而简便的烹饪

阿拉斯加鱼片和鱼块便于烹饪，物尽其用。作为主菜它引人注目，但它同样是烹饪色拉、开胃菜以及周打汤的极好用料。

多样且极具操作性

拥有紧质且润滑的肉质，体积庞大的鱼片以及略甜的口感使得阿拉斯加真鳕便于大多数的烹饪手法。它可以用来烘烤，水煮，蒸煮，嫩煎或油炸。阿拉斯加真鳕同样也可以完美配用一系列的酱料，草本植物，香料以及调味品。

可持续资源

阿拉斯加有一套可持续发展且利于环境的渔业管理的领先标准。不同于许多世界上其他的鱼种，阿拉斯加的管理旨在保护鱼种不被过度捕捞以及防止鱼种栖息地被破坏。在积极保证一个健康、野生以及可持续发展的捕捞的同时，阿拉斯加正在为其后代保护着其优质的海鲜产品。



美国阿拉斯加海产

野生阿拉斯加

真鳕



营养成分

(人份规格: 3.5盎司或100克煮熟可食用部分)

卡路里	100
蛋白质	23克
总脂肪	1克
饱和脂肪	0克
钠	90毫克
胆固醇	45毫克
Omega-3脂肪酸	300毫克

常用名:

- Alaska Cod
- Pacific Cod
- True Cod
- Grey Cod

学名:

- Gadus macrocephalus

捕捞季节:

- 1月至5月中旬, 9月至10月以及夏季偶尔开放捕捞

规格:

- 平均重量5-10磅至40磅
- 鱼片规格: 4-8盎司, 8-16盎司, 16-32盎司, 32盎司及以上
- 鱼块规格: 4-8盎司 独立速冻包装

习性:

- 冬季生活在近水底处, 集中在陆架外缘和上层坡(水深100至250米), 夏季迁移至浅水区(不到水深100米)

捕捞方式:

- 拖网
- 长线钓
- 渔笼渔具
- 带锤子的钓钩

食品安全:

- 危害分析与关键控制点(HACCP)

添加剂:

- 无

产品形式:

- 新鲜: 去脏; 去头去脏; 鱼片, 带皮或去皮, 带骨或去骨
- 冷冻: 去脏; 去头去脏; 独立速冻包装鱼片, 去皮去骨或带皮带骨或去皮去骨碎包装或层叠装

产品包装:

- 新鲜: 鱼片5, 10和15磅聚乙烯袋装; 10, 12或20磅塑料盒装
- 冷冻: 去脏去头50和80磅盒装, 鱼片15磅碎包装/45磅大箱装以及10至25磅独立速冻包装, 碎鱼肉和鱼片16.5磅盒装/49.5磅大箱装

食物来源:

- 包括蛤蜊, 虫子, 蟹, 虾和幼鱼

其他信息:

- 润滑, 紧实的白色略甜鱼片



Natural, Pure, Delicious
天然 纯净 美味
Alaska-Origin, USA