

GENUÍNA POLACA DO ALASCA

Gadus chalcogrammus (Theragra chalcogramma)



PRODUTOS







ÉS SU

SURIMI

OVAS



H&G





cabeça MOÍDO SHIRAKO

Assim como farinha de peixe, colágeno e muito mais!



UTILIZAÇÃO

Devido a sua versatilidade,

NENHUMA PARTE DA POLACA DO ALASCA É DESPERDICADA.

Referida no Japão como tarako (salgado) e mentaiko (apimentado), AS OVAS DA POLACA DO ALASCA são populares pelo seu rico e salgado sabor. O estômago e shirako da Polaca são também populares na China e em outros países asiáticos. Seu óleo é usado na indústria farmacêutica, e colágeno é fabricado a partir de sua pele. Todo o resto que não for consumido se torna farinha de peixe de alto teor proteico.

CARACTERÍSTICAS DA PESCA



SUSTENTABILIDADE

NO ALASCA, PROTEGER o futuro dos seus recursos e do MEIO AMBIENTE TEM PRIORIDADE sobre oportunidades comerciais. As populações de Polaca do Alasca no Mar de Bering, nas Ilhas Aleutas e no Golfo do Alasca são estimadas separadamente por meio de pesquisas científicas anuais.

Gerentes usam esses dados

para determinar
a população
"DISPONÍVEL TOTAL "identificar níveis
de "PESCA PERMITIDA" e por fim
determinar um "TETO DE PESCA REAL"

para garantir a sustentabilidade das

espécies.

A pesca de Polaca do Alasca é a MAIOR PESCA SUSTENTÁVEL nos Estados Unidos.

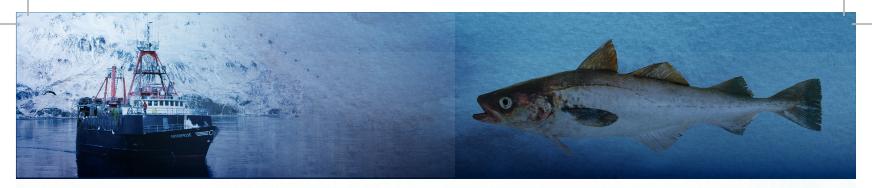
CERTIFICADO

A pesca de Polaca do Alasca é certificada sob dois padrões independentes de certificação para sustentabilidade:

- ALASKA RESPONSIBLE FISHERIES MANAGEMENT (RFM)
- MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)







GASTRONOMIA

ESCAMADO • FRESCO • MACIO • DELICADO • SUAVE



"Cozinhar com a Polaca do Alasca é uma alegria, pois o pescado em si é incrivelmente fácil e versátil. Se você está a procura de uma versatilidade nutricional e facilidade no preparo, a Polaca do Alasca é a sua nova proteína favorita."

CHEF GARRETT BERDAN, RDN Nutricionista Culinário



PEÇA o ALASCA
Apenas a Genuína Polaca originada do
Alasca pode carregar o nome

Polaca do Alasca
nos Estados Unidos

PERFIL CULINÁRIO



MÉTODO Escalfado, assado, grelhado, cozido a vapor, refogado, frito — DE TUDO!



FÁCIL E VERSÁTIL
Se encaixa em qualquer receita

HABITAT SELVAGEM



Espécie de profundidade média e cardume,

- Espécie de profundidade média e cardume, encontrada desde águas de superfície à profundidades de mais de 50 metros.
- Sazonalmente migratório, migrando de águas profundas no inverno à rasas perto da costa na primavera.
- Espécie de vida curta, capaz de se reproduzir a partir dos 3 anos e potencialmente sobreviver até os 12 anos.
- Predadores imparciais, cuja dieta varia de acordo com seu tamanho desde zooplânctons e krills à peixes menores.

AS CALORIAS DA POLACA DO ALASCA VEM 97% DAS PROTEÍNAS!

Comparado à outras fontes proteicas como peito de frango (75%) e carne moída (43%), claramente não há proteína mais pura do que a Genuína Polaca do Alasca.

NUTRIÇÃO

A POLACA DO ALASCA É
CAMPEÃ POR SER
COMPLETA EM PROTEÍNAS DE
ALTA QUALIDADE.

85g de POLACA DO ALASCA

16g de PROTEÍNA (32% DV)

3,1mcg VITAMINA B-12 (130% DV)

285mg ÔMEGA 3 DHA & EPA

0 g CARBOIDRATO

DV = Valor Diário Recomendado Fonte: USDA Standard Reference Release 28



O CONTEÚDO ALTAMENTE PROTEICO DA GENUÍNA POLACA DO ALASCA é de fácil digestão, possuindo

todos os nove aminoácidos que nosso corpo não produz - uma proteína completa da melhor qualidade.



Benefícios de uma Proteína completa de Alta Qualidade

- Ganhar e manter massa magra
- Regular o metabolismo
- Saciedade melhorada levando à menor ingestão de alimentos e à possível perda de peso
- Músculos fortalecidos, ganhando maior mobilidade, força e destreza

Receitas

Genuína Polaca do Alasca: empanada | em escamas de abobrinha | com creme de palmito e batatas | com ratatoille de legumes | confitada

Encontre essas receitas e mais em WWW.GENUINAPOLACADOALASCA.COM.BR