



Selvagem, Natural & Sustentável

GENUÍNA POLACA DO ALASCA

Gadus chalcogrammus
(*Theragra chalcogramma*)

PRODUTOS



FILES



SURIMI



OVAS



Esviscerado sem cabeça
H&G



MOÍDO



SHIRAKO (MILT)

Assim como farinha de peixe, colágeno e muito mais!



UTILIZAÇÃO

Devido a sua versatilidade, **NENHUMA PARTE DA POLACA DO ALASCA É DESPERDIÇADA.**

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

TEMPORADAS DE PESCA

JAN FEV MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEZ



ECONOMIA
Fonte: NOAA

empregos gerados ~30 K

embarcações para Polaca ~250

TIPO DE EQUIPAMENTO

Rede de arrasto pelágico

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



A Genuína Polaca do Alasca

- 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 ratatouille de legumes | confitada

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

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE | www.genuinapolacadoalasca.com.br

alaskaseafood@riverglobal.net