



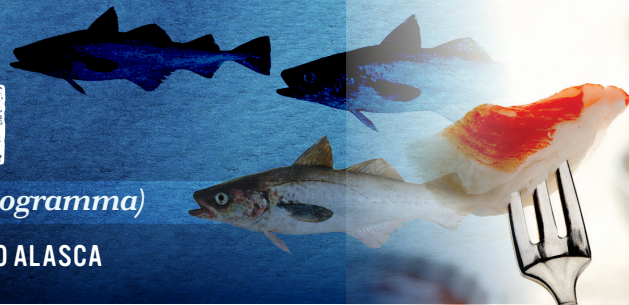
Selvagem, Natural & Sustentável

Selvagem DO ALÁSCA

SURIMI

Gadus chalcogrammus (Theragra chalcogramma)

também conhecido como **GENUÍNA POLACA DO ALASCA**



DESCRIÇÃO

O SURIMI, feito a partir da genuína polaca do Alasca, é um produto marinho natural, cozido e de qualidade premium.

Embora pareça e tenha sabor similar ao de outros frutos do mar, este produto é livre de alérgenos e se encontra no mercado a baixo custo.

Surimi é um ingrediente famoso para saladas, sanduíches, recheios e molhos, além de ser utilizado em inúmeros sushi's, incluindo o rolinho Califórnia.



PRODUTOS

Surimis populares disponíveis o ano inteiro:

DE CARANGUEJO



Patas ou Palitos de caranguejo
Flocos
Pedaços
Mini-cortes
Retalhos (shreds)

DE LAGOSTA

Pedaços
Em salada



DE VIERAS



e muito mais!

CARACTERÍSTICAS DA PESCA DA GENUÍNA POLACA DO ALASCA

A Genuína Polaca do Alasca

é moída e depois processada, resultando em uma pasta de proteína de peixe que é combinada com outros ingredientes e temperos para produzir o surimi.

- 1º Pesca da Genuína Polaca do Alasca
- 2º Processada em filés; filés moídos
- 3º Lavado e refinado
- 4º Adição de ingredientes (como açúcar) para proteger a proteína durante o processo de congelamento
- 5º Congelamento dos blocos de surimi
- 6º Por último, o surimi é transformado em outras variedades de produtos de origem marinha.

TEMPORADAS DE PESCA

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

Golfo do Alasca
Mar de Bering
Ilhas Aleutas

ECONOMIA

Fontes: NOAA

Geração de empregos



~30 K

Embarcações utilizadas para a Genuína Polaca do Alasca



~250

TIPO DE EQUIPAMENTO

Rede de Arrasto



SUSTENTABILIDADE

NO ALASCA, o futuro da Genuína Polaca do Alasca, que é utilizada para a produção do surimi, e do meio ambiente é mais importante que as oportunidades de pesca comerciais. As populações no mar de Bering, nas ilhas Aleutas e no Golfo do Alasca desta espécie são estimadas separadamente por meio de pesquisas anuais. Os gestores utilizam esses dados para determinar, com base nos números das populações, o "TOTAL DISPONÍVEL", identificar a "CAPTURA PERMITIDA" e definir um limite inferior de "CAPTURA ATUAL", de maneira a garantir a sustentabilidade desta espécie do Alasca.



A captura da Genuína Polaca do Alasca é a pesca de maio proporção e mais sustentável dos Estados Unidos

CERTIFICAÇÃO

A pesca da Genuína Polaca do Alasca é verificada por instituições independentes de certificação sustentável:

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





GASTRONOMIA

FIRME • SUCULENTA • DOCE • VERSÁTIL



"O surimi de Genuína Polaca do Alasca é um ingrediente chave na culinária japonesa. Os chefs japoneses o usam em uma variedade de pratos, abrangendo desde elaborações caseiras até o Kaiseki (comida tradicional). Surimi sempre me dá inspiração para criar novas receitas".

NAOYUKI YANAGIHARA

Embaixador Cultural da Gastronomia Japonesa



Apesar de que muitos
pensem que se trata de um
produto moderno,

O SURIMI FOI CRIADO E É CONSUMIDO

desde o século **XX**

com alguns registros apontando para
uma origem que remonta ao século XIX.



Inovação

Embora o conceito de Surimi seja antigo, suas tecnologias, não. Os processos modernos são constantemente desenvolvidos para melhorar a qualidade e o conteúdo nutricional, inclusive para desenvolver novos produtos.

SURIMI



Desde o tradicional prato kamaboko (croquetes de peixe) no Japão ou Coréia ao surimi refogado na Tailândia ou o surimi tingido como uma enguia na Espanha - este produto é consumido por todos, em diversos formatos e tamanhos.

Japão KAMABOKO

Bolinhos/pães de surimi que são cozidos no vapor até atingirem uma textura firme e crocante. São servidos à temperatura ambiente com distintos molhos. Existem muitas variedades e são usados em outros pratos como ingredientes.

Japão CHIKUWA

Com significado de "bambu" devido à sua forma, este surimi é envolto em um bastão de bambu ou metal e depois assado ou cozido no vapor.

Estados Unidos / Canadá ROLINHO CALIFÓRNIA

Variedade de sushi que inclui pepino, abacate e surimi de caranguejo.

Espanha ANGULAS / EEL BROODS

Em forma de enguia, o surimi é do tamanho de um espagete e é tingido de preto com tinta de lula, de maneira a imitar um tradicional prato de enguias jovens.

França

SURIMI DE CARANGUEJO COM MOLHO

O sabor e a textura do surimi é considerado como ingrediente ideal para a elaboração de uma grande variedade de molhos franceses.

Estados Unidos SAIMIN

Sopa havaiana feita com distintos ingredientes, entre eles o surimi Kamaboko.

Tailândia SNACK DE MARISCOS

Snack preparado com mistura de lula e surimi, normalmente é temperado com distintas especiarias.

Coreia do Sul GIMPAB / KIMBAP

Rolinhos de sushi recheados com arroz e embrulhados em algas e sementes. Apesar de que os recheios variem, o surimi é de uso geral.

Coreia do Sul EOMUK, ODENG

Bolinhos coreanos de peixe feitos com surimi, farinha de trigo, cenoura, cebola e açúcar. Os ingredientes são todos misturados, amassados em formas e depois cozidos no vapor ou fritos. São frequentemente servidos com sopa de peixe.

O surimi tem seu próprio feriado no Japão, onde existe o **DIA NACIONAL DE KAMABOKO**, que é celebrado no dia 16 de novembro.

NUTRIÇÃO

O surimi feito com a Genuína Polaca do Alasca é uma excelente fonte de proteínas completas e de alta qualidade.

85g de SURIMI

13 g PROTEÍNA (26% VD)

1.4 mcg VITAMINA B (58% VD)

338 mg ÔMEGA-3s DHA & EPA



O ALTO TEOR DE PROTEÍNAS NO

SURIMI DO ALASCA é

fácilmente digerível e

contém todos os nove aminoácidos que o corpo não consegue produzir - sendo assim, uma proteína completa da mais alta qualidade.



Benefícios de uma proteína completa de alta qualidade

- Construção e manutenção da massa magra
- Regulação do metabolismo
- Melhora da saciedade - possibilitando a redução da ingestão de alimentos e, consequentemente, a perda de peso
- Fortalecimento dos músculos, fornecendo maior mobilidade e força

Os valores nutricionais para o Surimi do Alasca podem variar dependendo da marca e forma do produto. Por favor, confirme as especificações com seu fornecedor.

Receitas

Poke de Surimi do Alasca | Rolinhos Califórnia com alface | Salada Cobb com Surimi do Alasca | Molho de Surimi e Alcachofra | Sanduíche de Surimi do Alasca e Barbecue

Encontre estas receitas e outras em WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES