

ALASKAS GREATEST HITS

Rock & Rae



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Let There Be Roe

WILDER LACHSKAVIAR AUS ALASKA

Roe, im Deutschen übersetzt mit Rogen, ist die wissenschaftliche Bezeichnung für eine Delikatesse, die unter Feinschmeckern besser als Kaviar bekannt ist. Kräftig orange gefärbt mit aromatischem Geschmack kommt dieser, wie könnte es anders sein, aus dem Lieblingsland der Wildlachse: **ALASKA**.

Wildlachskaviar besticht durch höchste Qualität und steht mit seinem feinen Aroma für unverfälschten Fischgenuss. Das hochwertige Produkt zeichnet sich durch eine leuchtende Farbe der Hülle aus, wobei der Kern in Farbe und Textur an Honig erinnert.



Drei Merkmale sind bei der Auswahl des richtigen Lachskaviars zu beachten:



DIE GRÖSSE DER FISCHIEIER

→ Je größer, desto besser



DER SALZGEHALT DES KAVIARS

→ Je weniger, desto schmackhafter



DER WASSERGEHALT IM PRODUKT

→ Je geringer, desto hochwertiger

Der Kaviar des Alaska-Lachs hat eine feste, bei geringem Druck nachgiebige, Konsistenz. Die einzelnen Eier sollten zudem im Ganzen und nicht gebrochen oder geplatzt sein und sich leicht voneinander trennen lassen. So lässt sich die Qualität einfach erkennen.



Like a Rolling Stone

KUGELRUNDE DELIKATESSE

Die kleinen, orangen Perlen des Alaska-Lachskaviars sind bekannt für ihren frischen, vollmundigen Geschmack und lassen sich vielseitig einsetzen. Bei mildem, angenehmen Duft erinnert das Aroma an Meer, Natur und selbstverständlich an Wildlachs. Damit verleiht er jedem Gericht eine elegante, außergewöhnliche Note.

In Japan wird Lachskaviar aus Alaska vielfältig eingesetzt. Ob als klassisches Naturprodukt (Ikura genannt) oder als Sujiko, einer gesalzenen und gepökelten Spezialität, ist

er essentieller Bestandteil der traditionellen Küche. Doch auch in Europa sind die schmackhaften Fischrogen beliebt.

Wildlachskaviar wird verwendet, um sowohl optische als auch geschmackliche Akzente zu setzen. Dabei geht sein Potential weit über das biedere gekochte Ei mit Fischeiern hinaus. Ob als Topping für feine Canapés, in Salaten, Suppen, Sushi, kalten und warmen Vorspeisen oder Pastagerichten, echter Alaska-Kaviar verleiht das gewisse Extra und lässt bekannte Rezepte neu erstrahlen.





Wild Thing

EIN ECHTES NATURPRODUKT



In den sauberen, kalten Meeren vor der Küste Alaskas schwimmen fünf verschiedene Wildlachs-spezies ohne den Einfluss des Menschen in ihrem angestammten, natürlichen Lebensraum. Diese wilden Fische liefern den echten Alaska-Kaviar: rein, pur und natürlich.

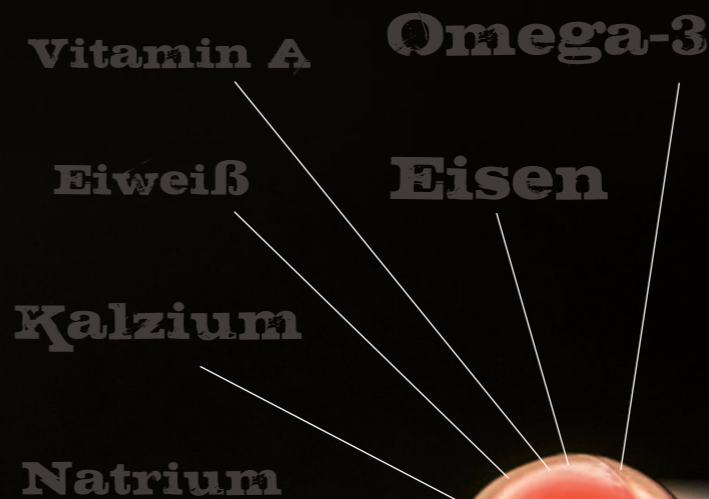
Durch ein streng kontrolliertes und zukunftsorientiertes Fischerei-management ist kein Wildlachsbestand in Alaska bedroht. Nachhaltigkeit ist das Credo der Fischer und es gilt die Prämisse: **THE FISH COME FIRST.** Der Wildlachskaviar aus dem Fanggebiet FAO 67 stammt damit aus garantiert nachhaltiger Produktion. So wird dieser Schatz der eisigen Ozeane auch für die Zukunft bewahrt.

Whole Lotta Nutrients



DAS NÄHRSTOFFWUNDER

Alaska Wildlachs ist bekannt für seinen hohen Gehalt an Eiweiß und wichtigen Omega-3-Fettsäuren. So überrascht es nicht, dass auch der Kaviar vollgepackt ist mit wertvollen Nährstoffen. Dabei übertrifft der Gehalt an Omega-3 und Eiweiß sogar den des Lachsfleisches. Zusätzlich liefern die Fischeier Vitamin A und C und Mineralien wie Eisen, Kalzium oder Natrium. Das macht Alaska Lachskaviar zu einer idealen Ergänzung für jede gesundheitsorientierte und figurbewusste Ernährung.



NÄHRWERTANGABEN FÜR LACHSKAVIAR*

Energie	214 kcal
Fett	7 g
Eiweiß	32 g
Natrium	1,4g
Omega-3	2,4g
Cholesterin	518 mg

*Pro 100g. Quelle: USDA Datenbank



We Will Roe You

AROMATISCHES AUS ALASKA

1

BLINIS MIT KAVIAR UND RÄUCHERLACHS

Rustikales Russland - Klassische Kartoffel-Blinis harmonieren hervorragend mit dem feinen Aroma von Wildlachskaviar und Alaska Räucherlachs.

2

LACHSKAVIAR MIT WODKASCHMAND

Beschwipster Wildfisch - Fluffiges Brioche mit echtem Alaska Kaviar und raffiniertem Wodkaschmand.





All Right Now

ZEIT FÜR GENUSS

- 1 RÄUCHERLACHSTATAR MIT KAVIARTOPPING**
Leichte Delikatesse – Räucherlachstatar verfeinert mit Wildlachskaviar, dazu salzige Kapern und süß-aromatische US Süßkartoffeln.
- 2 WILDLACHS IM GLAS**
Meer trifft Land – Rührei einmal anders, serviert im Glas auf einem Bett aus würzigem Räucherlachs und getoppt mit einer großzügigen Portion Lachskaviar.

Hey Roe

WILDE GESCHMACKSERLEBNISSE



1

ALASKA LACHS RAVIOLI

Basta Pasta - Hausgemachte Ravioli mit einem asiatischen Touch komplettiert mit zweierlei vom Alaska Wildlachs.

2

TORTILLA MIT LACHSKAVIAR UND LIMETTEN-SCHMAND

Rauchiger Leckerbissen - Traditionelle Kartoffel-Ei-Tortilla mit wildem Räucherlachs und Lachskaviar serviert mit frischem Limetten-Schmand.

1



2



Sweet Home Alaska



Natürlich, nachhaltig und einfach köstlich,
sind Fisch und Meeresfrüchte aus Alaska immer
eine gute Wahl. Ob Kaviar oder Wildlachs,
Alaska Seelachs, Pazifischer Kabeljau oder
Schollen, die Produkte aus Alaskas Fanggebiet
FAO 67 stehen für höchste Qualität und
einen unverfälschten, wilden Fischgenuss.



*Wild, Natürlich & Nachhaltig**

KONTAKT:

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE
c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 | 53111 Bonn
Tel: +49 228-94 37 87-0
Mail: akseafodceu@alaskaseafood.org



www.alaskaseafood.eu
Facebook: Alaska Seafood
Instagram: AlaskaSeafood_de

