

PRO DIVOKOU PŘÍRODU V BUDOUCNOSTI



AMERICAN SEAFOODS



CHLOUBA MOŘE

A photograph of two fishermen on a boat. They are wearing safety gear: hard hats (one black with an American flag, one white), orange life jackets, and orange gloves. They are focused on a task, with one holding a large metal hook and the other a rope. The background is dark and industrial, suggesting a fishing vessel at sea.

NAŠE POSLÁNÍ:

Společnost American Seafoods přináší světu kvalitnější jídlo pocházející z lepší oblasti. Jsme hrdí na to, že miliardě lidí na celém světě každoročně dodáváme výrobky z ryb ulovených ve volné přírodě, udržitelným způsobem a zamrazené přímo na moři.

JSME MISTŘI SVÉHO ŘEMESLA

Náš příběh začal v roce 1988 jednou lodí a jedním rybářem. Dnes se stovky profesionálů v odvětví rybolovu, které zaměstnáváme, věnují výrobě těch nejkvalitnějších výrobků z plodů moře, které jsou na trhu dostupné.

Práce v odlehlých vodách vyžaduje něco navíc.

K provozování rybolovu ve studených vodách Beringova moře a severního Tichého oceánu jsou třeba zkušenosti, dovednosti a zaujetí na výjimečné úrovni.

Společnost American Seafoods je jedním z největších dodavatelů mořských plodů ve Spojených státech, zaujímá 45 % kvóty mořského rybolovu u tresky pestré a významný podíl na rybolovu štikozubce tichooceánského (hejka) v severozápadní oblasti.

Díky svým prvotřídním lodím provádějícím odlov a zpracování výrobků, závazku udržitelnosti a logistickým a obchodním zastoupením na celém světě máme ve společnosti American Seafoods jedinečnou možnost přinášet svým zákazníkům výrobky a služby, které překonávají jejich očekávání.



15 LET
JE PRŮMĚRNÁ
DÉLKA PRAXE
člena posádky

**6 PRVOTŘÍDNÍCH
PLAVIDEL**
Pro odlov a
zpracování
ÚLOVKU

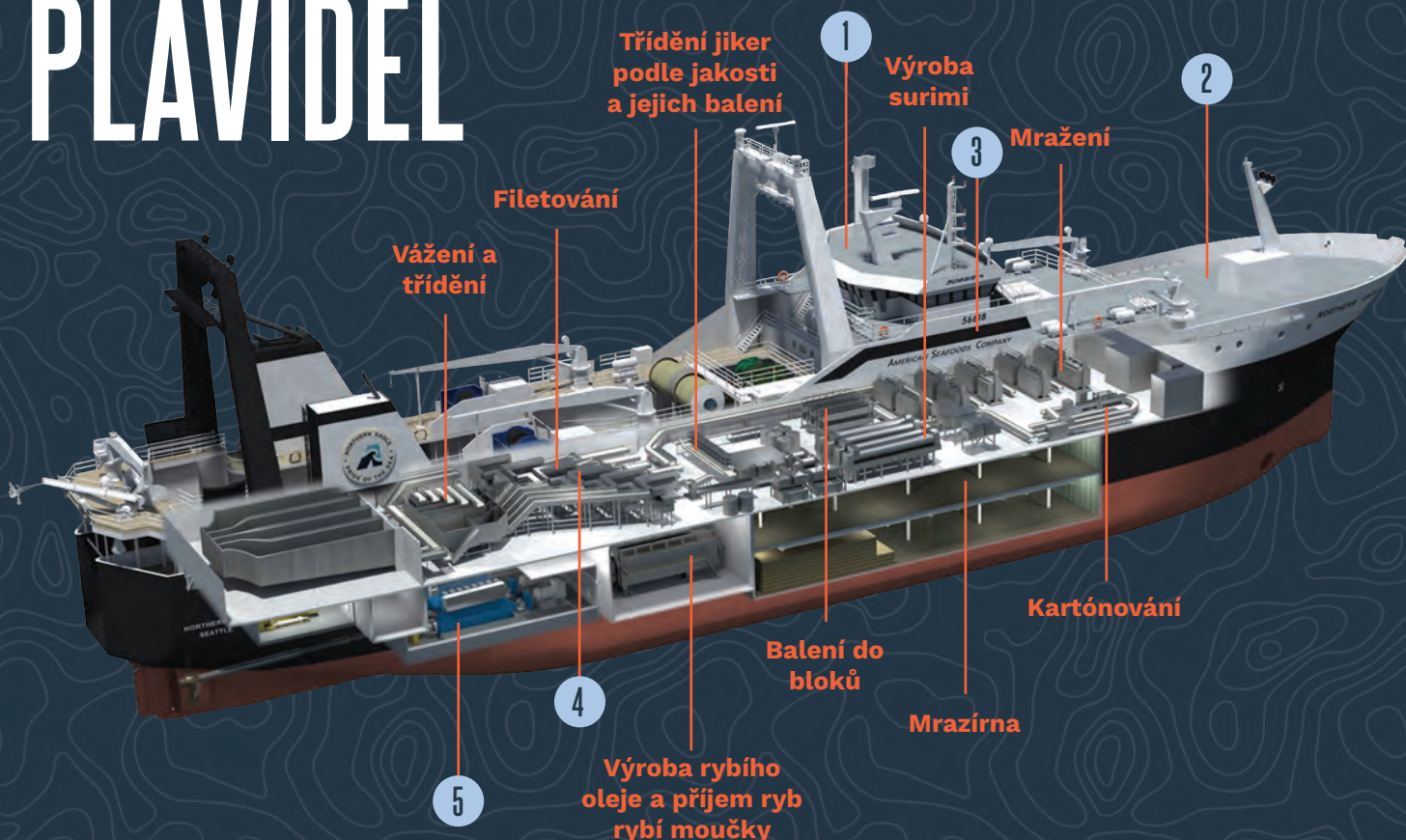
ZMRAZENO NA MOŘI



NAŠÍM TAJEMSTVÍM JE ČERSTVOST. Možná vás překvapí, že jeden z největších výrobců mražených výrobků z mořských plodů mluví o čerstvosti. Rozhodně jde o jeden z nejdůležitějších faktorů, které našim zákazníkům zaručují vynikající kvalitu všech našich výrobků.

NA KAŽDÉ Z NAŠICH LODÍ PRO ODLOV A ZPRACOVÁNÍ se odlov tresky pestré, tresky velkohlavé, limandy drsné a štikozubce tichooceánského plánuje tak, aby se co nejlépe využila zpracovatelská zařízení na palubě a aby se zajistilo zpracování ryb v řádu několika hodin po odlovu. Výsledkem této úrovně kontroly celého procesu na našich plavidlech jsou nejen ty nejkvalitnější filety, surimi a výrobky z jiker na světě, ale také rybí kostní moučka a rybí olej prvotřídní kvality.

VÍTEJTE NA PALUBĚ NAŠICH NEJMODERNĚJŠÍCH PLAVIDEL



1. KORMIDELNA

Personál naší kormidelny má rozsáhlou praxi, patří sem kapitán a první lodní důstojník, kteří zodpovídají za provoz celého plavidla.

2. PALUBA

Lodníci tráví na palubě hodně času na čersvém vzduchu, zatímco se starají o rybářské náčiní používané k rozhození a vytahování sítí.

3. LODNÍ KUCHYŇĚ A ZÁZEMÍ

Zaměstnanci zázemí vaří pro posádku, starají se o prádelnu a uklízejí loď.

4. TOVÁRNA

Zaměstnanci továrny pracují s nejmodernějším strojním zařízením v prostorách, kde se zpracovávají a balí ryby.

5. STROJOVNA

Strojní inženýři udržují motory a elektrické zařízení paluby v hladkém chodu po celou plavbu.

ZDRAVÉ, ČERSTVÉ, VÝŽIVNÉ



NAŠE NEJVÝZNAMNĚJŠÍ VÝROBKY



FILETY Z CELÝCH RYB

Filetové bloky společnosti American Seafoods vyráběné přímo na moři jsou zpracovávány při zachování nejvyšší čerstvosti. Bloky z filet z celých ryb (s odstraněnými bočními ploutvemi) buď s odstraněnými příčnými kostmi (PBO), staženou kůží a odstraněným podkožním tukem (DSAP), nebo bez odstranění příčných kostí (PBI) vyráběné z tresky pestré a štikozubce tichooceánského jsou zamrazeny během několika hodin po výlovu bez užití aditiv. Stlačené zmrazené bloky nabízíme v různě velkých porcích, které lze prodávat bez další úpravy, kořeněné nebo obalované v těstíčku či strouhance.



SURIMI

Naše surimi bloky zmrazené na moři se vyrábějí z celých filet tresky pestré a štikozubce tichooceánského. American Seafoods vyrábí celou škálu jakostních tříd surimi včetně SA, FA, A, KA, B a RA vyráběných ze standardních surimi ingrediencí včetně zcela přírodních variant. Naše surimi bloky mají vysokou čerstvost a využitelnost.



JIKRY

Na obrázku vidíte jikry tresky pestré v japonské úpravě Mentaiko, které jsou tříděny podle jakosti a zamrazovány okamžitě po odlovu. Balíme a mrazíme až 18 různých jakostních tříd těchto jiker v blocích o váze 7.5 kg. Tyto exkluzivní, výživově bohaté jikry vysoké kvality se prodávají hlavně na asijském a evropském trhu, kde se dále zpracovávají na spotřebitelské výrobky.

INGREDIENCE Z PLODŮ MOŘE



RYBÍ MOUČKA ULBA®

Rybí moučka od American Seafoods má vysoký obsah bílkovin a vynikající čerstvost. Je nenahraditelnou složkou v odvětví akvakultury a krmiv pro domácí zvířata a splňuje nároky na, výživnost a stravitelnost. Tato přírodně konzervovaná moučka vyráběná z tresky pestré a štikozubce tichooceánského se prodává pod značkou ULBA® Fishmeal od American Seafoods.

RYBÍ OLEJ

Náš surový rybí olej určený pro akvakulturu je vyhlášený svou vysokou kvalitou a čistotou. Je zpracován v horizontu pár hodin po získání. Díky své vysoké výživnosti je rybí olej ceněnou ingrediencí používanou v akvakultuře a v krmivech pro domácí zvířata. Lze jej také dále rafinovat, aby bylo možné jej využít ve výživových doplňcích pro lidskou spotřebu.



MOŘSKÉ KOLAGENOVÉ PROTEINY (MARINE COLLAGEN PROTEINS – MCP™)

Mořský kolagenový protein (MCP) od American Seafoods je jedinečný, vysoce kvalitní výrobek využívaný v odvětví krmiv pro domácí zvířata. MCP je zmražený materiál vyhovující pro lidskou spotřebu s vlastnostmi, které umožňují přírodní vylepšení soudržnosti a textury krmivových doplňků, pamlsků a lyofilizovaného krmiva pro domácí mazlíčky.



CELÉ RYBY



LIMANDA DRSNÁ

Vyrábíme na moři zamrazované bloky z limand drsných, a to jak z celých ryb, tak z vykuchaných ryb bez hlavy. Prodávají se hlavně na domácím trhu a na našich asijských trzích, kde jsou znovu zpracovávány na filety určené pro maloobchod a gastronomii po celém světě. Limanda drsná také získává na popularitě na čínských domácích trzích.



TRESKA VELKOHlavÁ

Vyrábíme na moři zamrazované bloky vykuchaných tresek velkohlavých bez hlavy, které jsou tříděny podle velikosti i váhy a podle toho, zda je z nich odstraněna klíční kost, nebo ne. Hlavními trhy pro tresku velkohlavou lovenou do vlečných sítí jsou severovýchod Spojených států amerických, jižní Evropa a Asie. Treska velkohlavá má jemnou, téměř nasládlou chuť a lupenitou texturu, díky čemuž je oblíbenou rybou, která se těší stále přízni v mnoha zemích po celém světě.

SLIB

BUDOUCÍM GENERACÍM

ODVĚTVOVÉ NORMY

Vše, co děláme nyní, i vše, co budeme dělat v budoucnu, začíná myšlenkou udržitelnosti našeho počínání. Všechny naše rybolovné činnosti jsou certifikovány Radou pro správu moří (Marine Stewardship Council). American Seafoods Company také získala certifikaci zpracovatelského řetězce od MSC.



* American Seafoods je členem sdružení Pet Sustainability Coalition zaměřeného na udržitelnost odvětví produktů pro domácí mazlíčky.

EFEKTIVITA AMERICAN SEAFOODS

Naše produkty jdou nad rámec udržitelného řízení oblastí rybolovu a patří mezi výrobky, které jsou nejšetrnější k životnímu prostředí.

**MÉNĚ
NEŽ 1%**
VEDLEJŠÍCH
ÚLOVKŮ

NULOVÝ
DOPAD NA
SLADKOVODNÍ
TOKY*

99%
VYUŽITÍ ÚLOVKU

**NÍZKÁ UHLÍKOVÁ
STOPA**

**PLNÁ ZPĚTNÁ
DOSLEDOVATELNOST**

* Plavidla American Seafoods jsou vybavena odsolovacím zařízením, které pokrývá veškerou spotřebu sladké vody při procesu výroby na palubě.

UDRŽITELNOST JE NAŠE CESTA



NÁŠ ZÁVAZEK:

Oceán nám mnoho poskytuje. Zachování jeho bohatosti a nedotčenosti vnímáme jako povinnost a zodpovědnost. Vynakládáme enormní úsilí na to, abychom byli dobrými správci oblastí rybolovu a ekosystémů, v nichž denně pracujeme.



AMERICAN SEAFOODS

Sídlo společnosti v USA

ASC Seattle Headquarters

Market Place Tower
2025 First Avenue, Suite 900
Seattle, WA, 98121
USA

+1 206 448 0300

Čína

ASC China

American Seafoods Dalian Co., Ltd.
Room 1608B, Xiwang Tower
136 Zhongshan Rd., Zhongshan District
Dalian China 116001

+86 411 3988 7887

Evropa

ASC Europe

American Seafoods Europe ApS
Vesteraa 15, 3
DK-9000 Aalborg, Denmark

+45 96 32 04 40

Japonsko

ASC Japan

American Seafoods Japan K.K.
Kamiyacho Metro City Building, 5th Floor
5-1-5, Toranomon
Minato-ku, Tokyo, 105-0001, Japan

+81 3 5425 1515

www.americanseafoods.com