

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

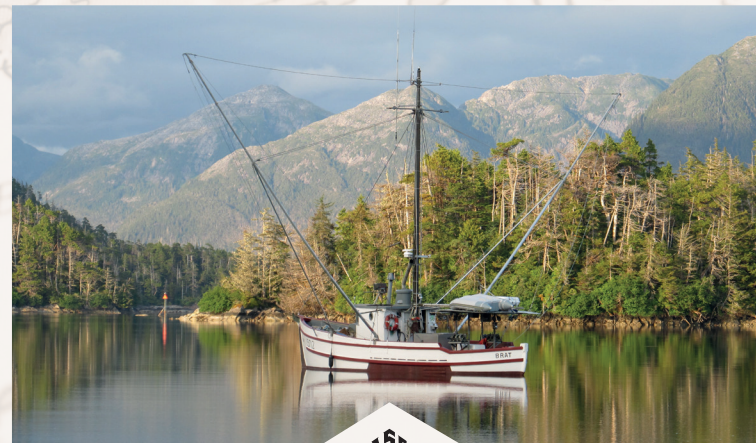
Das Alaska Seafood Marketing Institute mit Sitz in Juneau vertritt Alaskas Fischereiindustrie mit internationalen, generischen Marketing Programmen. Dabei stehen nicht einzelne Firmen oder Produkte im Fokus, sondern die Idee eines nachhaltigen Umgangs mit der Natur und des Schutzes und Erhalts der wilden Fischbestände.

Erfahren Sie mehr über Alaska Seafood unter:

www.alaskaseafood.eu

Facebook: Alaska Seafood

Instagram: AlaskaSeafood_de



Wild, Natürlich & Nachhaltig

KONTAKT

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 | 53111 Bonn

Tel: 0228-94 37 87-0 | Fax: 0228-94 37 87-7

Mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org



ALASKA WILDLACHS

TARTAR MIT QUINOA SALAT



REZEPTIDEEN AUS ALASKA

FOREVER WILD

www.alaskaseafood.eu

WILD IN DER HERKUNFT – NATÜRLICH IM GESCHMACK

Die rauen, kalten Gewässer vor der Küste Alaskas zählen zu den saubersten und fischreichsten der Welt. Sie sind Heimat einiger der größten wilden Fischbestände und bekannt für ihren Artenreichtum.

Um dieses einzigartige Ökosystem zu schützen und zu erhalten, gilt für Alaskas Fischerei seit jeher das Prinzip der Nachhaltigkeit. Kein Bestand in Alaskas Fanggebiet FAO 67 ist bedroht, denn der Schutz der Umwelt steht hier über dem kommerziellen Erfolg.

Alle Fische aus Alaska wachsen ohne den Einfluss des Menschen in ihrem angestammten Lebensraum mit natürlichen Nahrungsquellen auf. Dies zeigt sich auch in ihrem intensiven, reinen Geschmack. Ob Wildlachs, Seelachs, Heilbutt, Krabben oder Kabeljau, Alaska ist bekannt für Fisch und Meeresfrüchte höchster Qualität.

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt dieses wilden Bundesstaates und lassen Sie sich inspirieren.

Die vollständigen Rezepte finden Sie auf unserer Website www.alaskaseafood.eu

**ALASKA WILDLACHS
FRIKADELLEN
MIT GLASNUDELSALAT**



**FLAMMKUCHEN MIT
ALASKA RÄUCHERLACHS,
ÄPFELN UND RAUKE**



**GERÄUCHERTER
ALASKA WILDLACHS
MIT KARTOFFEL-BLINIS**



**ALASKA WILDLACHS
LINGUINE MIT
PFEFFERMINZPESTO**

Alle Gerichte zum Nachkochen auf
www.alaskaseafood.eu

