

Les morceaux de plus petites dimensions ne sont pas vendus dans les régions catalanes.

Pour la Catalogne, l'ordre de préférence est le suivant :

20 à 30 morceaux par paquet de 50 kg

30 à 40 morceaux par paquet de 50 kg (prix au détail : 785 Pts/kg)

10 à 20 morceaux par paquet de 50 kg

40 à 60 morceaux par paquet de 50 kg (prix au détail : 630 Pts/kg)

Les petits morceaux servent également à fabriquer des miettes de poisson (prix inférieur de 200 à 300 Pts au prix susmentionné).

La morue salée des îles Faeroe se vend à 20-30 Pts de moins que celle de l'Islande.

L'acheteur doit tremper la morue et ensuite l'emballer dans des boîtes de carton de 25 kg en respectant les mêmes normes.

On a de plus en plus tendance à préférer une morue salée à plus forte teneur en humidité, ce qui facilite la préparation. Cependant, les détaillants n'acceptent pas la morue dont le taux d'humidité est trop élevé puisque le produit a alors tendance à s'effriter durant la manutention ou la préparation. Il s'agit là d'un aspect important dont il faut tenir compte.