

11) Oeufs de lompe

- Légèrement salé en saumure. Pour l'industrie de transformation des produits de la mer.

12) Oeufs de cisco

- Congelés en emballages d'un kilo destinés au secteur de la restauration ou en paquets de 500, 200 et de 100 grammes pour la vente au détail.

13) Hareng (de l'Atlantique)

- En tonneaux, étêté, non éviscéré, séché ou épicé.
- Destiné aux transformateurs.

14) Hareng (de l'Atlantique)

- En tonneaux, filets, séché au vinaigre.
- A l'intention des transformateurs.

15) Chair de crabe (crabe des neiges)

- Cuite et congelée à l'intention des transformateurs des produits de la mer ainsi que du secteur institutionnel.
- A l'intention des transformateurs et des institutions.

16) Écrevisse

- Cuite selon les spécifications de l'acheteur, congelée en saumure et présentée dans des plateaux de vente au détail de 1 kilo comprenant 24-30, 26-30, 30-36 écrevisses par kilo.

17) Homard, cuit et congelé en saumure

- Le poids le plus courant est de 350 grammes.
- Il existe une demande marginale de homards de 450 à 500 grammes dans le secteur institutionnel et de vente au détail.

18) Chair de homard, cuite et congelée

- Conditionnée pour le secteur institutionnel et la vente au détail.