

formats de 1 - 1 1/4 ou 1 1/4 - 1 1/2 livre. La chair de homard congelée, également destinée à la restauration, se vend en boîtes de 11,3 onces. Il existe aussi une certaine demande pour le tomoli de homard congelé en blocs de 2 kilos, qu'utilisent les fabricants de soupe. Les acheteurs sont des importateurs et des transformateurs. La demande est forte surtout de novembre à mars au moment où l'offre locale est à son plus bas. Le marché est pratiquement limité à la restauration. Les acheteurs sont des importateurs qui assurent la distribution.

Saumon

La demande porte sur le saumon kéta (lustré, semi-lustré et sombre), le saumon rose et, dans une moindre mesure, le saumon coho congelé.

Les saumons kétas lustrés, roses et coho sont fumés dans la plupart des cas, tandis que les saumons semi-lustrés et sombres servent à la vente au détail et à la restauration. Les acheteurs sont principalement des importateurs et des fumeurs d'Angleterre et du pays de Galles. Les saumons roses doivent être de 3 à 5 livres et les kétas de 6 à 9 livres, parfois aussi de 4 à 6 livres.

Crevettes

La demande vise surtout les crevettes cuites et décortiquées, surgelées à l'unité. Les formats vont de 150 à 300/500 crevettes par livre. Les emballages de 250/350 sont les plus répandus. Le produit se vend le plus souvent en sachets d'une livre et il est souhaitable de le présenter au poids net en raison de la loi sur les pellicules de glace qui est sur le point d'être adoptée.

Le produit est destiné à la restauration et à la vente au détail. Il existe également un marché pour les crevettes cuites non décortiquées, surgelées à l'unité, de 90 à 120 par livre, en boîtes de 5 kilos, à l'intention surtout des pubs et des poissonneries. Les acheteurs sont le plus souvent des importateurs qui assurent la distribution.