

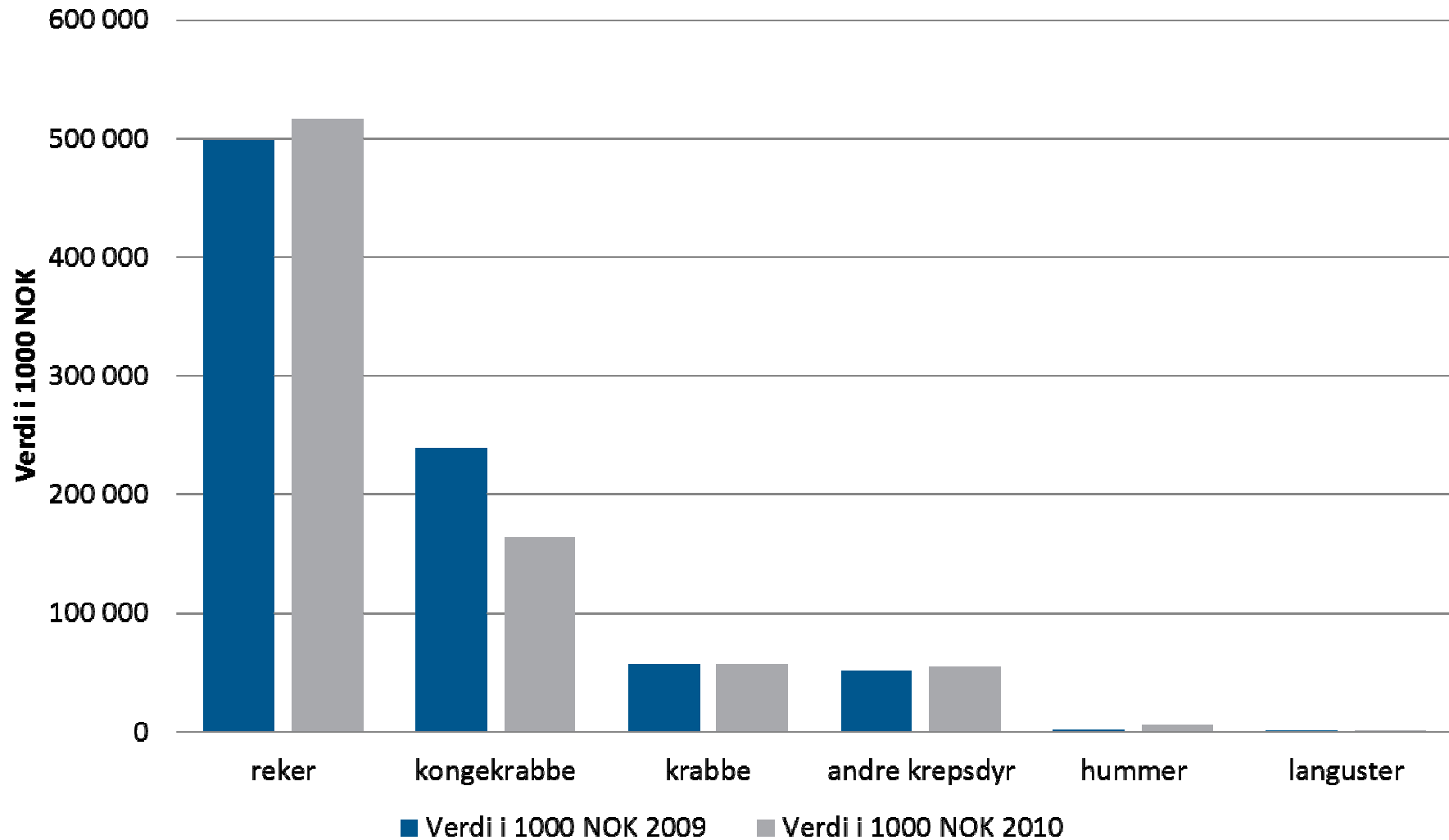


Markedsutvikling for krabber

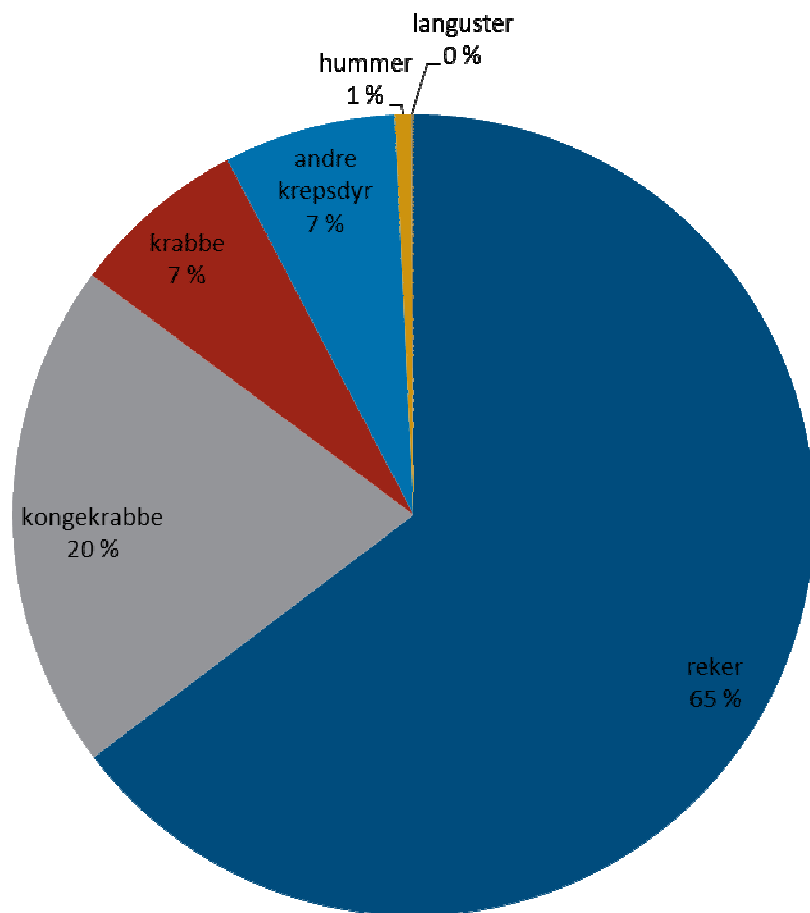
Ove Johansen
Markedssjef Reker & Skalldyr



Eksportutvikling for reker & skalldyr



Andel av eksport

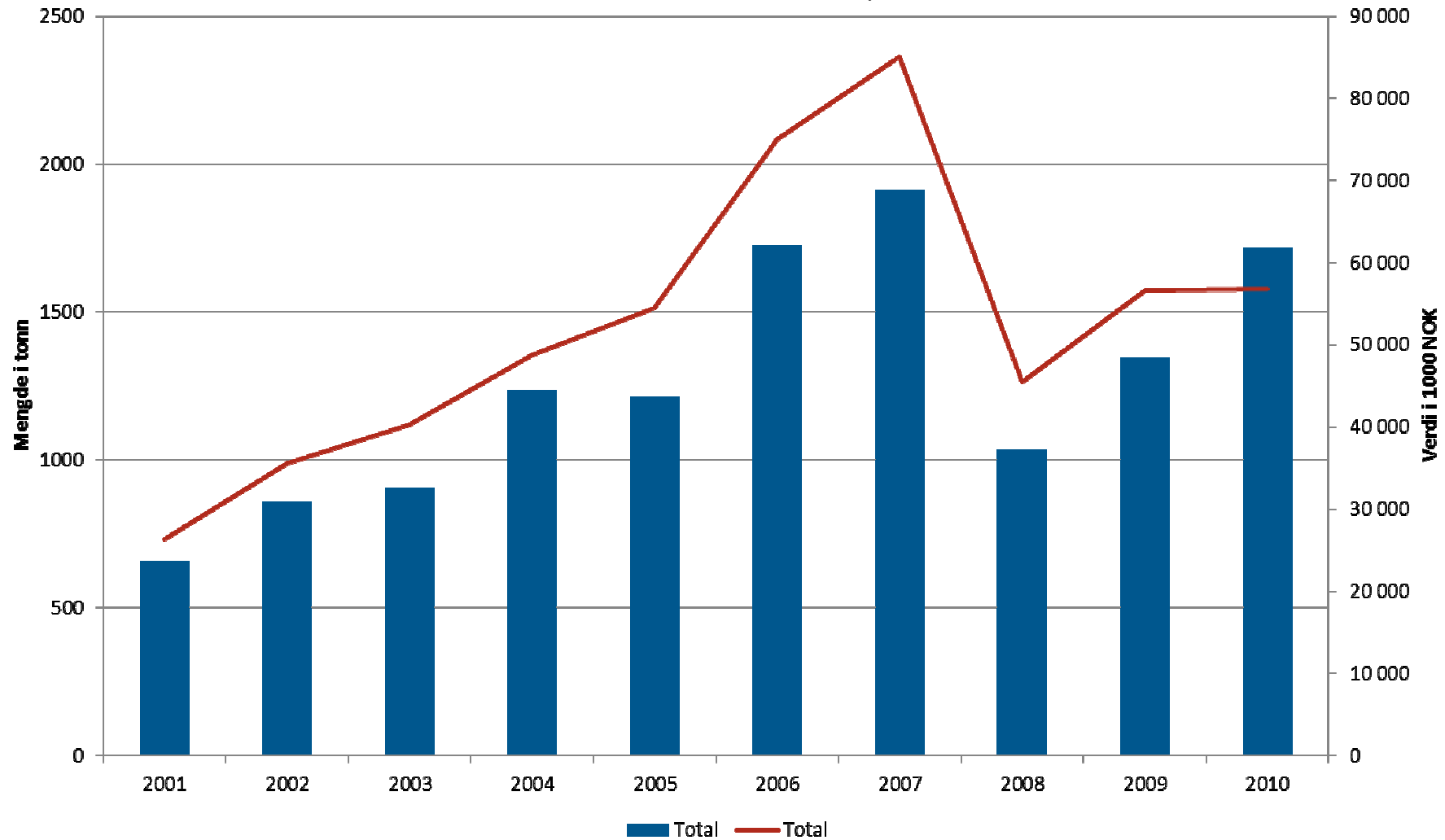


Eksportutvikling krabber



Eksportutvikling krabber

2009: 56,7 mill
2010: 56,9 mill
+ 0,3 %

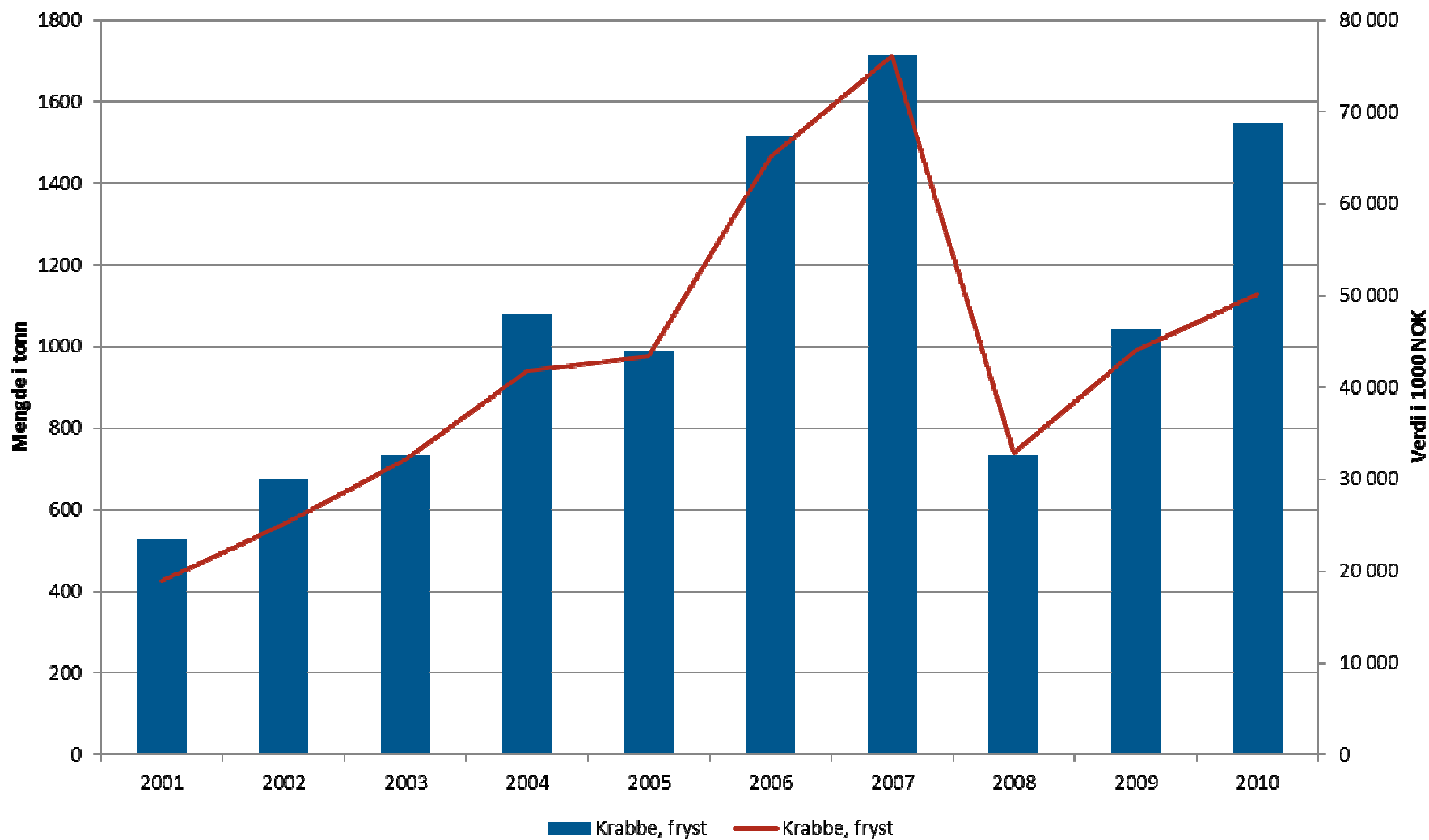


Eksportutvikling krabber - fryste

2009: 44 mill

2010: 50 mill

+ 14 %

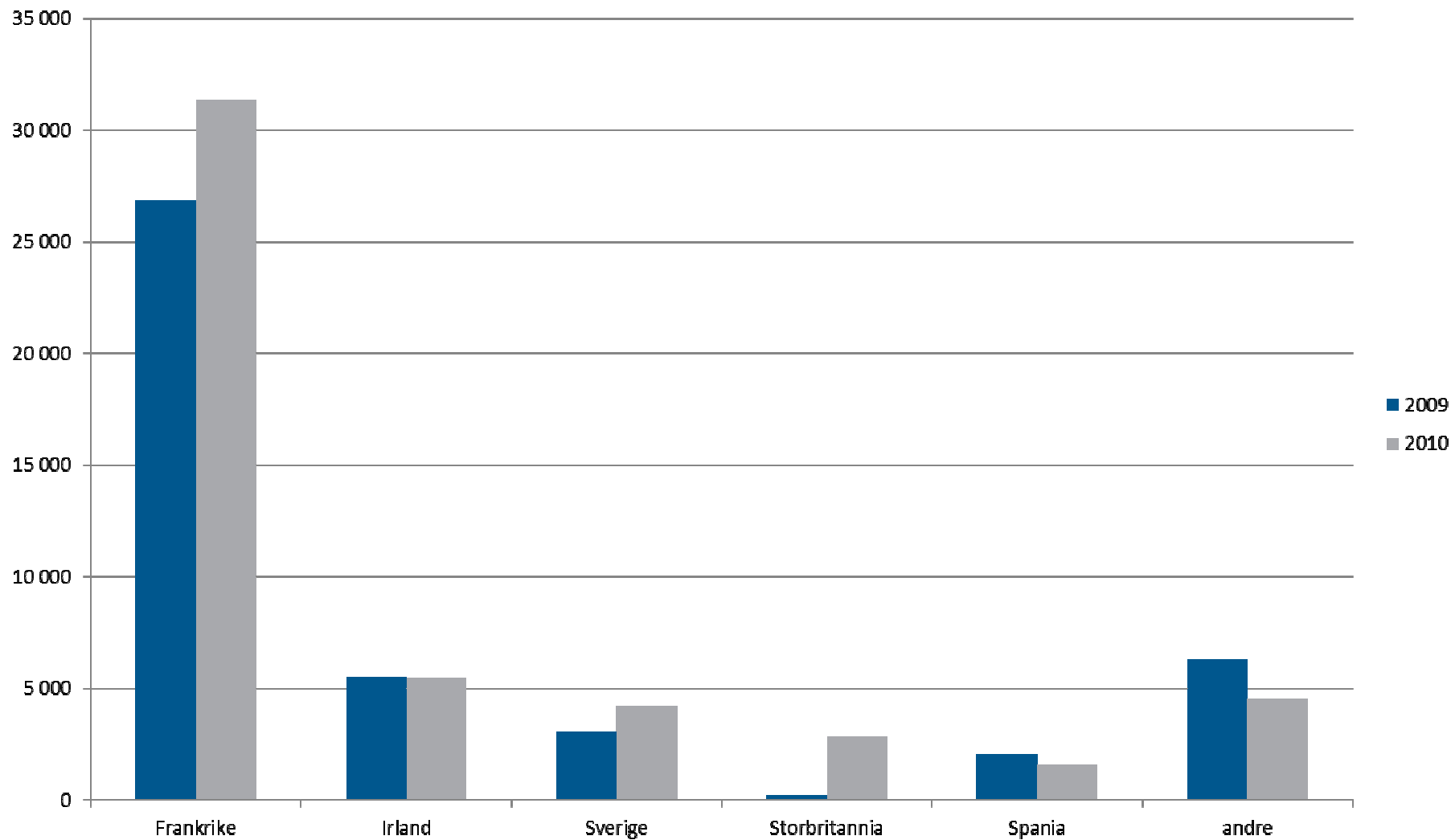


Eksportutvikling krabber - fryste

2009: 44 mill

2010: 50 mill

+ 14 %

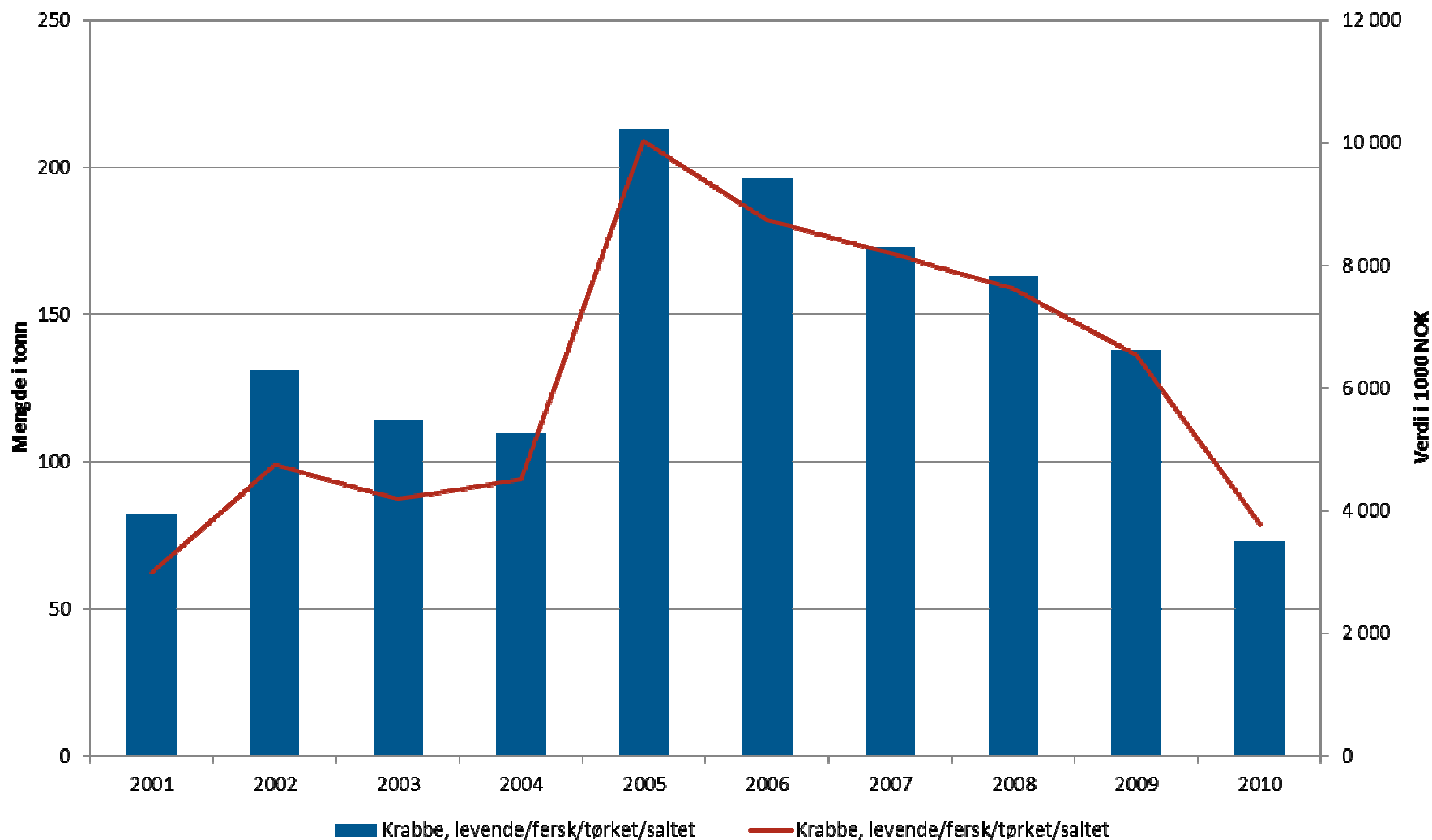


Eksportutvikling krabber - levende/ferske/tørket/saltet

2009: 6,5 mill

2010: 3,8 mill

- 42 %

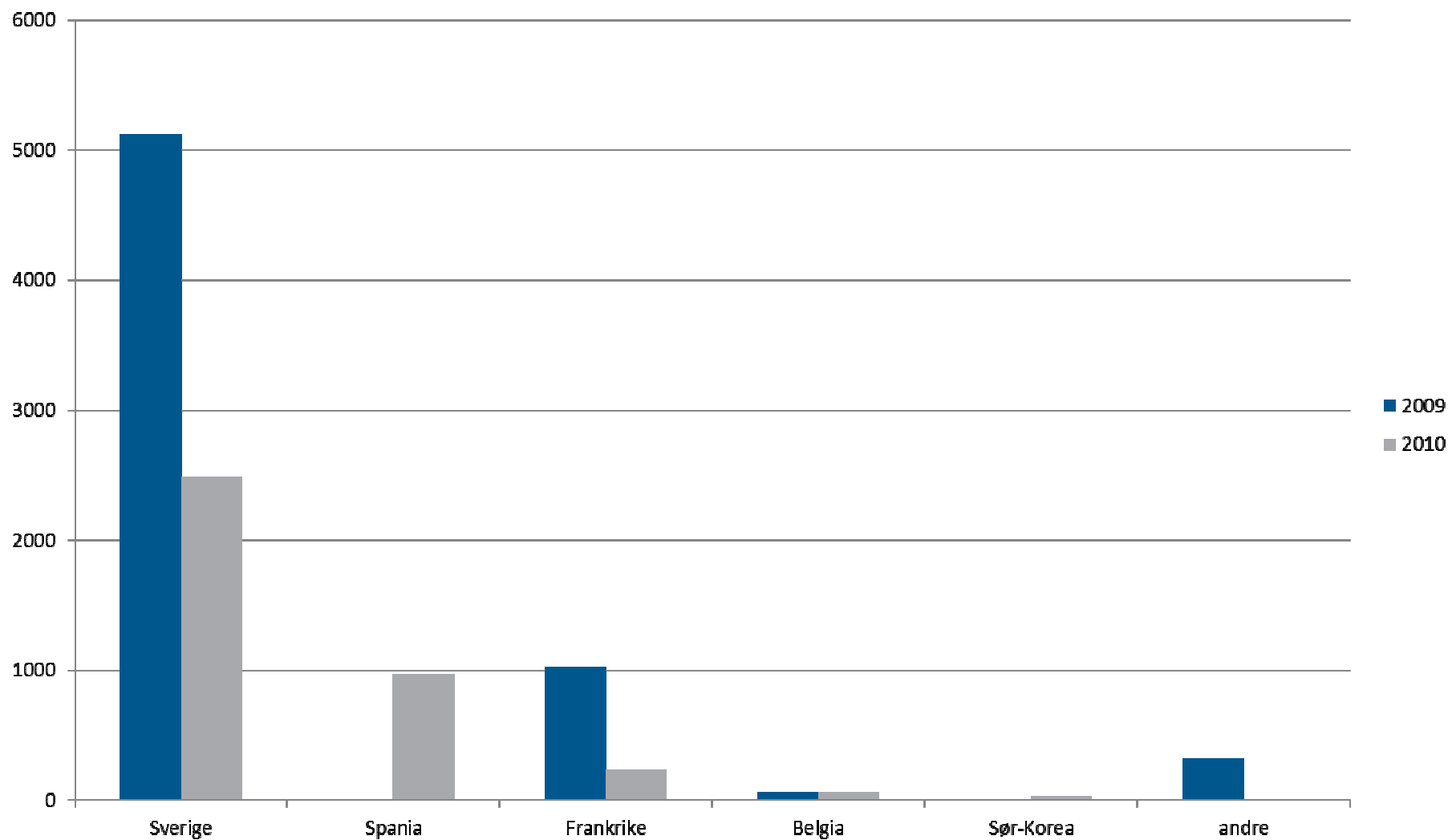


Eksportutvikling krabber - levende/ferske/tørket/saltet

2009: 6,5 mill

2010: 3,8 mill

- 42 %

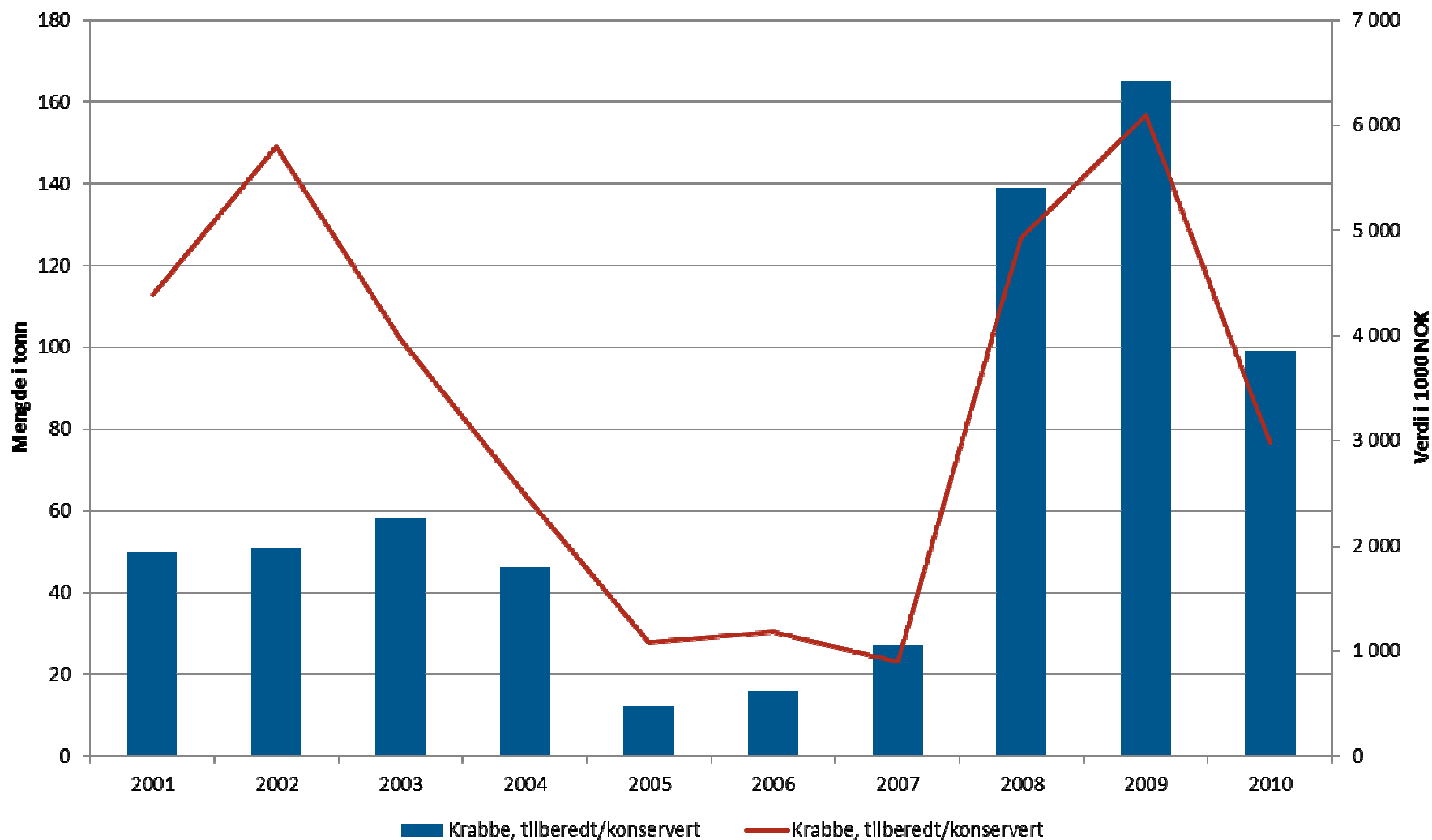


Eksportutvikling krabber - tilberedt/konservert

2009: 6,1 mill

2010: 3 mill

- 51 %

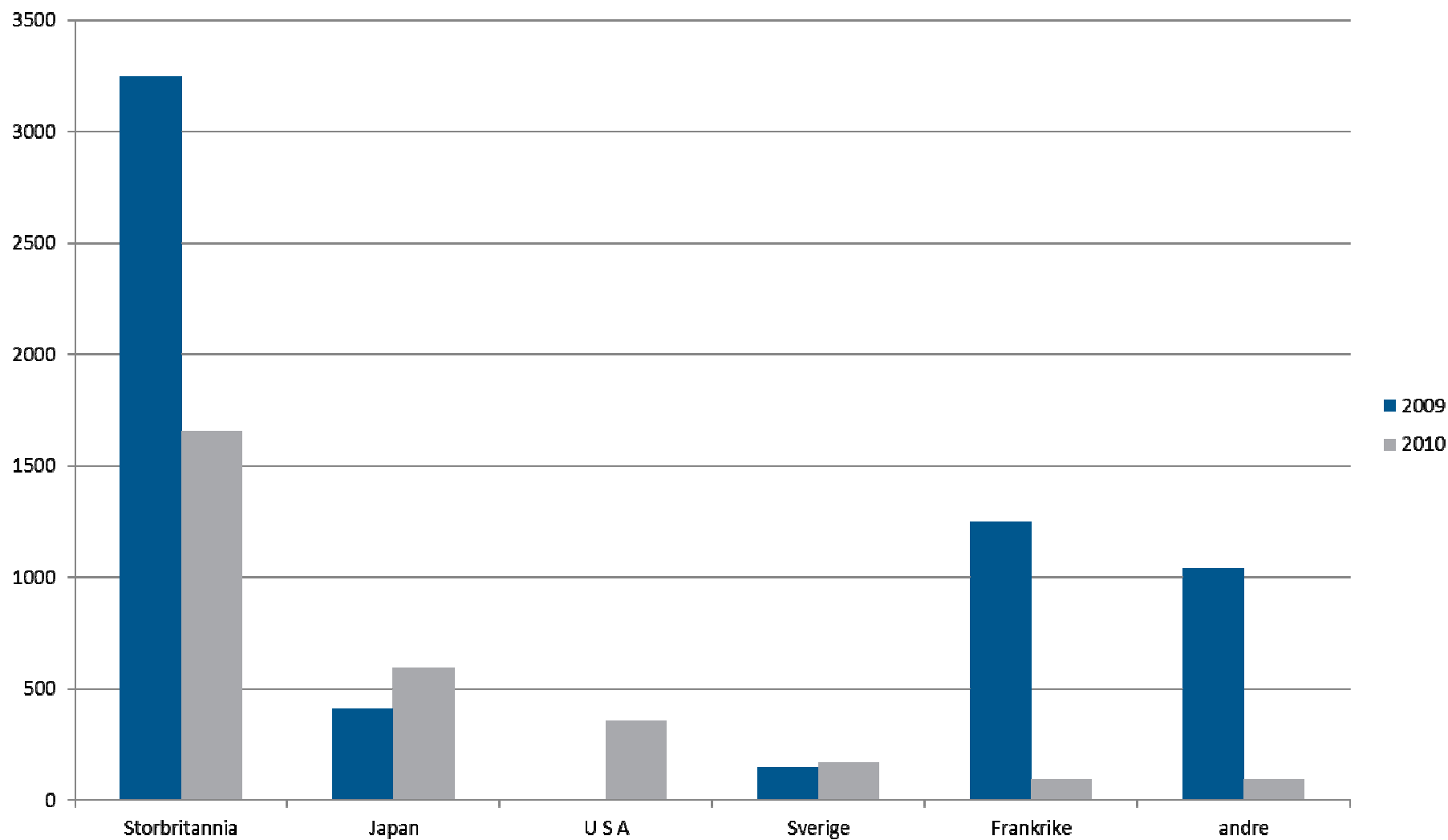


Eksportutvikling krabber - tilberedt/konservert

2009: 6,1 mill

2010: 3 mill

- 51 %



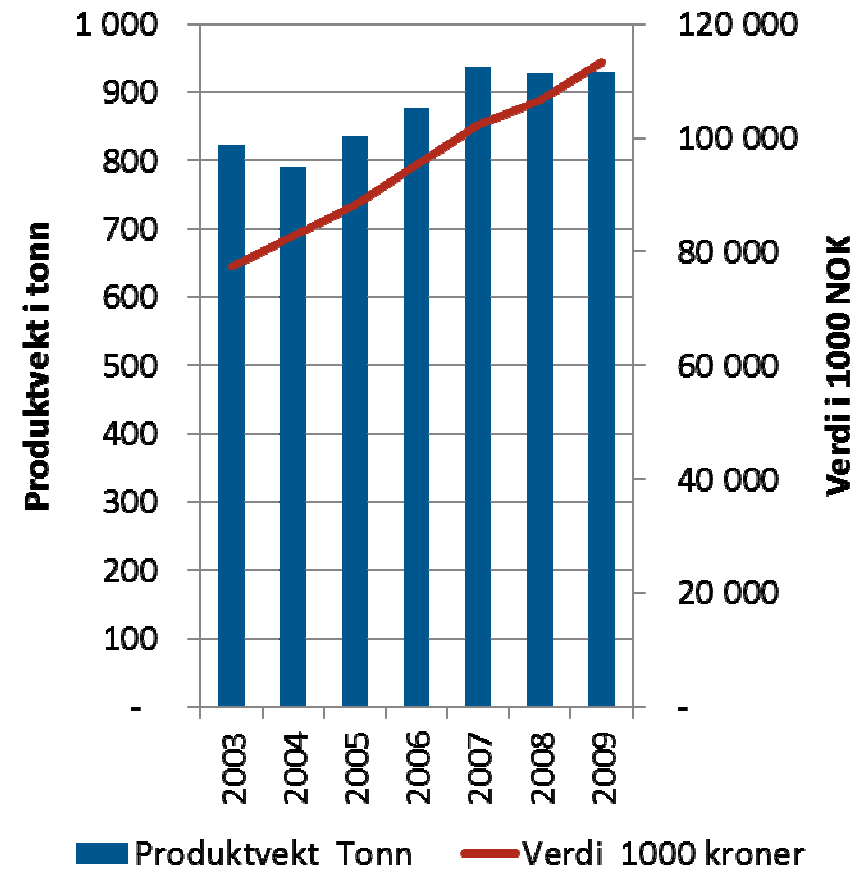
Norge



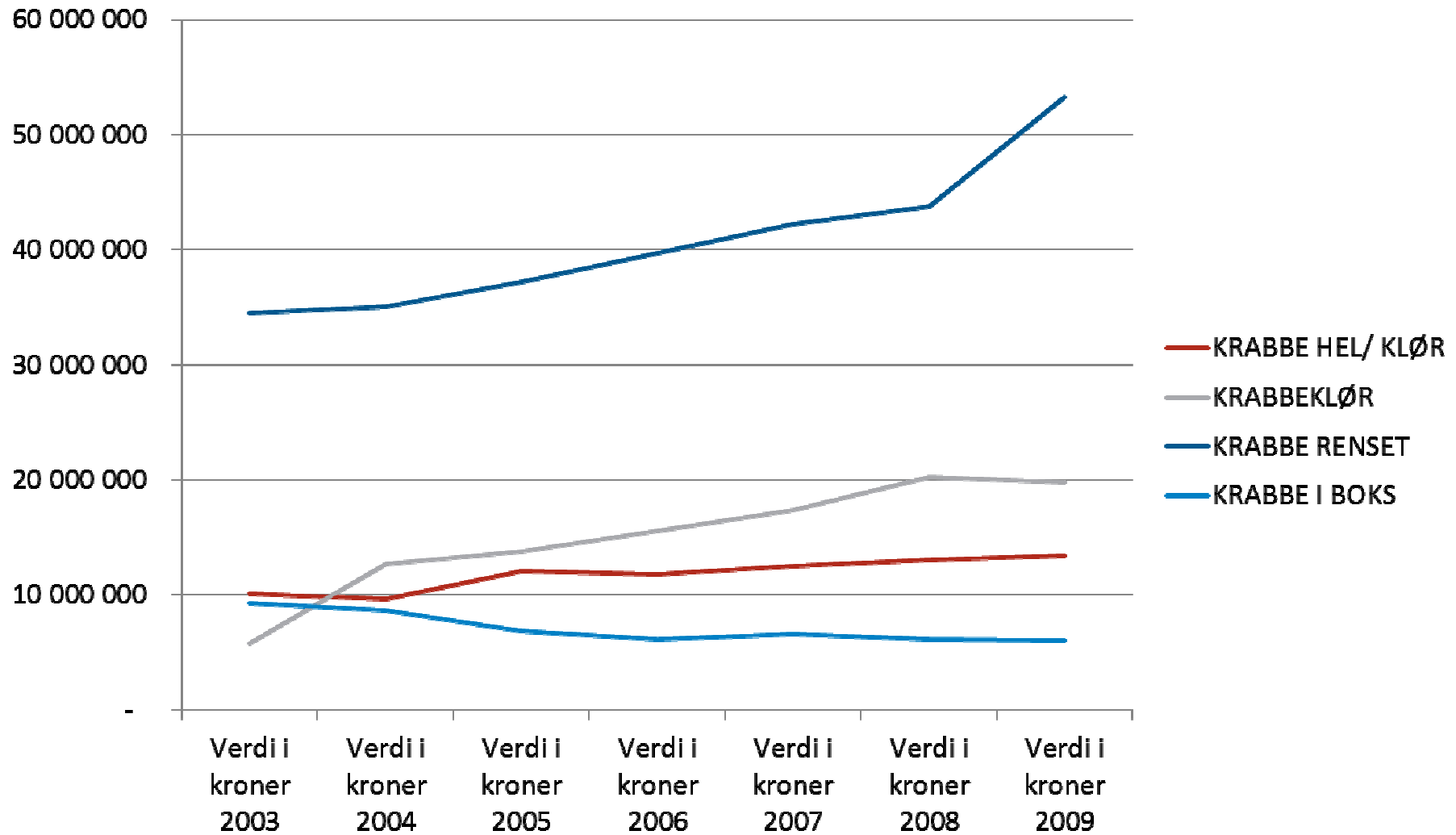


Norge

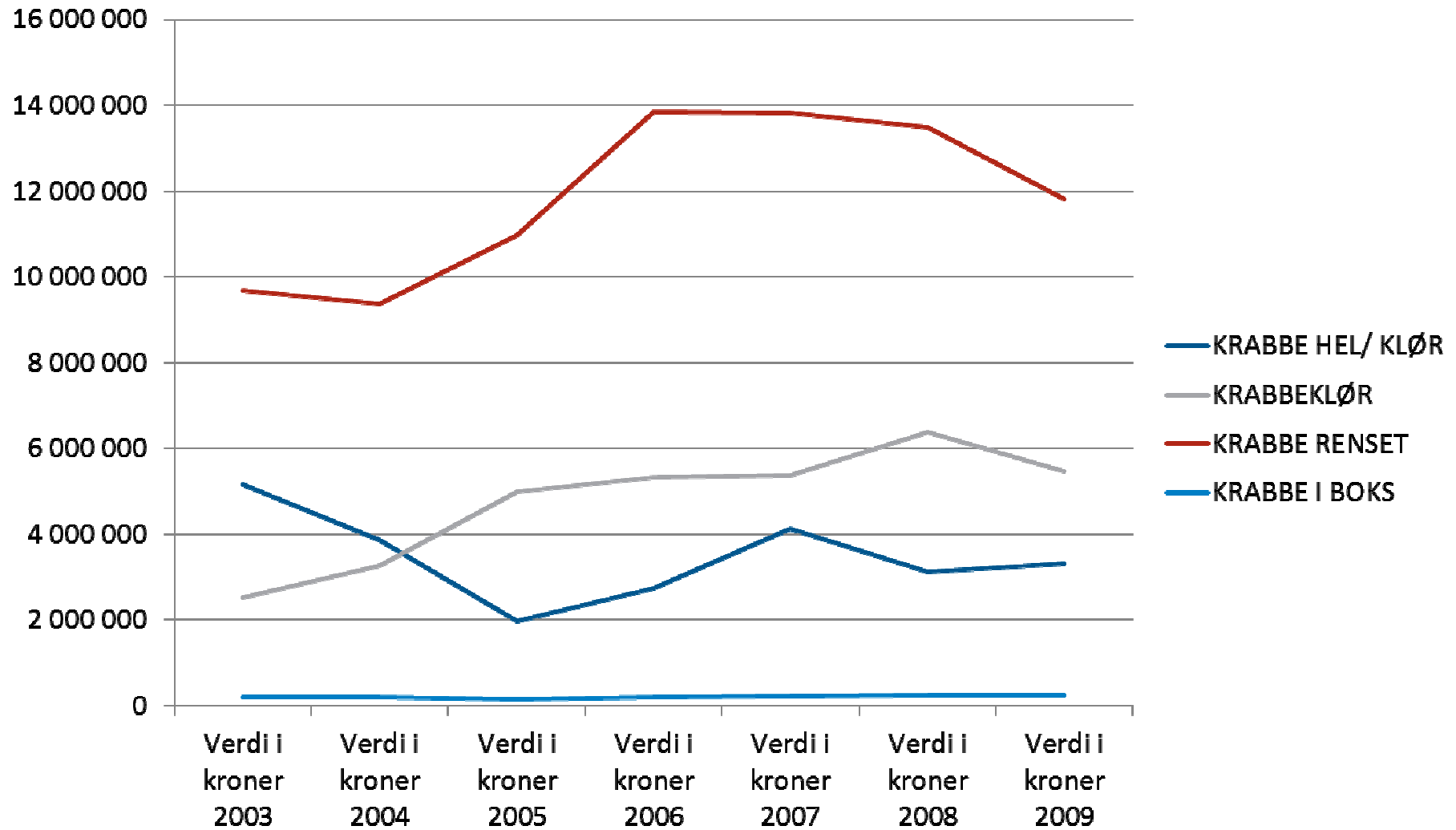
+ 13,1 % volum
+ 46,9% verdi



Utvikling i dagligvare



Utvikling i storhusholdning





DE HISTORISKE

- Gaekort
- Bok om oss
- Nytter
- Kart
- GPS
- Været i Norge
- Nasjonale turistvegar
- Slideshow
- Video



Hovedside / Hotell / Restaurant / Weekendtur / Reiseforslag / Bryllup / Konferanse / Booking

Start din reise her

Hotell bestilling:
Velg hotell

De Historiske: Hotell & overnatting

Hotell utenfor de store byene

- Hotell utenfor Oslo
- Hotell i og utenfor Bergen
- Hotell utenfor Stavanger
- Hotell i og utenfor Trondheim

Hotell i Nord-Norge

- Anker Brygge, Lototen [KART]
- Fru Haugens Hotel, Mosjøen [KART]
- Sandtorgholmen Hotell, Sandfjord [KART]
- Reine Rorbuer, Lototen [KART]

Hotell i Midt-Norge

- Blårdshaug Herregård, Oranger [KART]
- Kongsvold Fjeldstue, Oppdal [KART]
- Røros Hotell [KART]
- Selbusjøen Hotell & Gjestegård, Selbu [KART]
- Vertshuset Røros, Røros [KART]

Hotell i Fjord-Norge

- Reischer's Hotel, Voss [KART]
- Gloppen Hotell, Sandane [KART]
- Gamla Værket, Sandnes
- Grand Terminus, Bergen [KART]
- Grotli Heyfjellshotel, Grotli [KART]
- Hotel Augustin, Bergen [KART]
- Hotel Broundet, Ålesund [KART]
- Hotel Park, Bergen [KART]

- Hotel Union Øye, Norangstjorden [KART]
- Hotel Ullensvang, Ullensvang [KART]
- Kronen Gaard Hotell, Sandnes [KART]
- Kvilvins Hotel, Balestrand [KART]
- Sogndalstrand Kulturhotell [KART]
- Sola Strand Hotel, Sola [KART]
- Solstrand Hotel & Bad, Osøyro [KART]
- Stalheim Hotel, Stalheim [KART]
- Utne Hotel, Utne [KART]
- Walaker Hotell, Sogn [KART]

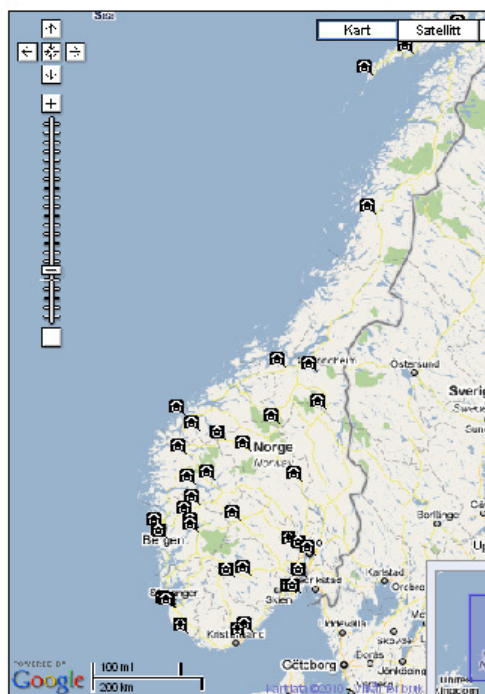
Hotell i Øst-Norge

- Dr. Holms Hotel, Gello [KART]
- Fosshelm Turisthotell, Lom [KART]
- Loiby Gods, Finstadjordet [KART]
- Lysebu, Oslo [KART]
- Nemø Hotell, Hatfjell [KART]
- Hotell Refines Gods, Moss [KART]
- Sundvolden Hotel, Ringierke [KART]
- Engø Gård, Tjøme [KART]

Hotell i Sør-Norge

- Dalen Hotel, Dalen [KART]
- Hotel Kong Carl, Sandefjord [KART]
- Lillesand Hotel Norge, Lillesand [KART]
- Seljord Hotel, Seljord [KART]
- Strand Hotel Fevik, Fevik [KART]

- NYHETS BREV
- GAVE



De historiske hoteller og spisesteder

- Inspirasjonskurs for kokker på Ona Fyr
- Brosjyremateriell



Medlemsnett Logg inn



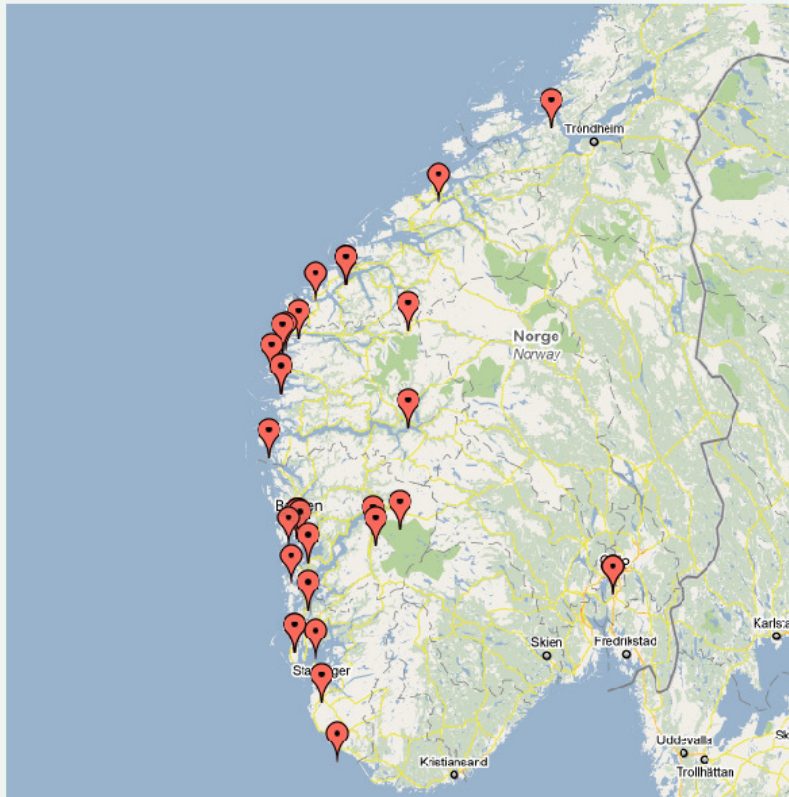
Linefanget fisk, strake veien til kjøkkensjefen. Et kyss av ild, kraft og urter – dampende fersk.



Forsiden Om oss **Medlemmer** Oppskrifter Sjømattips Aktiviteter Nyheter Presse English

Serveringsteder

Leverandører




Smak av kysten

- Inspirasjonssamling for kokker
 - Faglige presentasjoner
 - Råvarehåndtering


NEW SCANDINAVIAN COOKING Articles Recipes

[HOME](#) [VIDEO](#) [RECIPES](#) [MEET THE CHEFS](#) [EPISODES](#) [DESTINATIONS](#)





Andreas Viestad
For four seasons, Norwegian Andreas Viestad integrated his remarkable knowledge of Nordic cuisine, culture and history, as well as his passion for eating and living well, into his public television series, New Scandinavian Cooking.

NEWSLETTER! Receive latest news on your e-mail.



★ MOST READ

-  **Andreas Viestad**
For four seasons, Norwegian Andreas Viestad integrated his remarkable knowledge of Nordic cuisine, culture and history, as well as his passion for eating and living well, into his public television series, New Scandinavian Cooking.
-  **Tina Nordström**
Tina Nordström grew up in Helsingborg in southern Sweden where her parents...

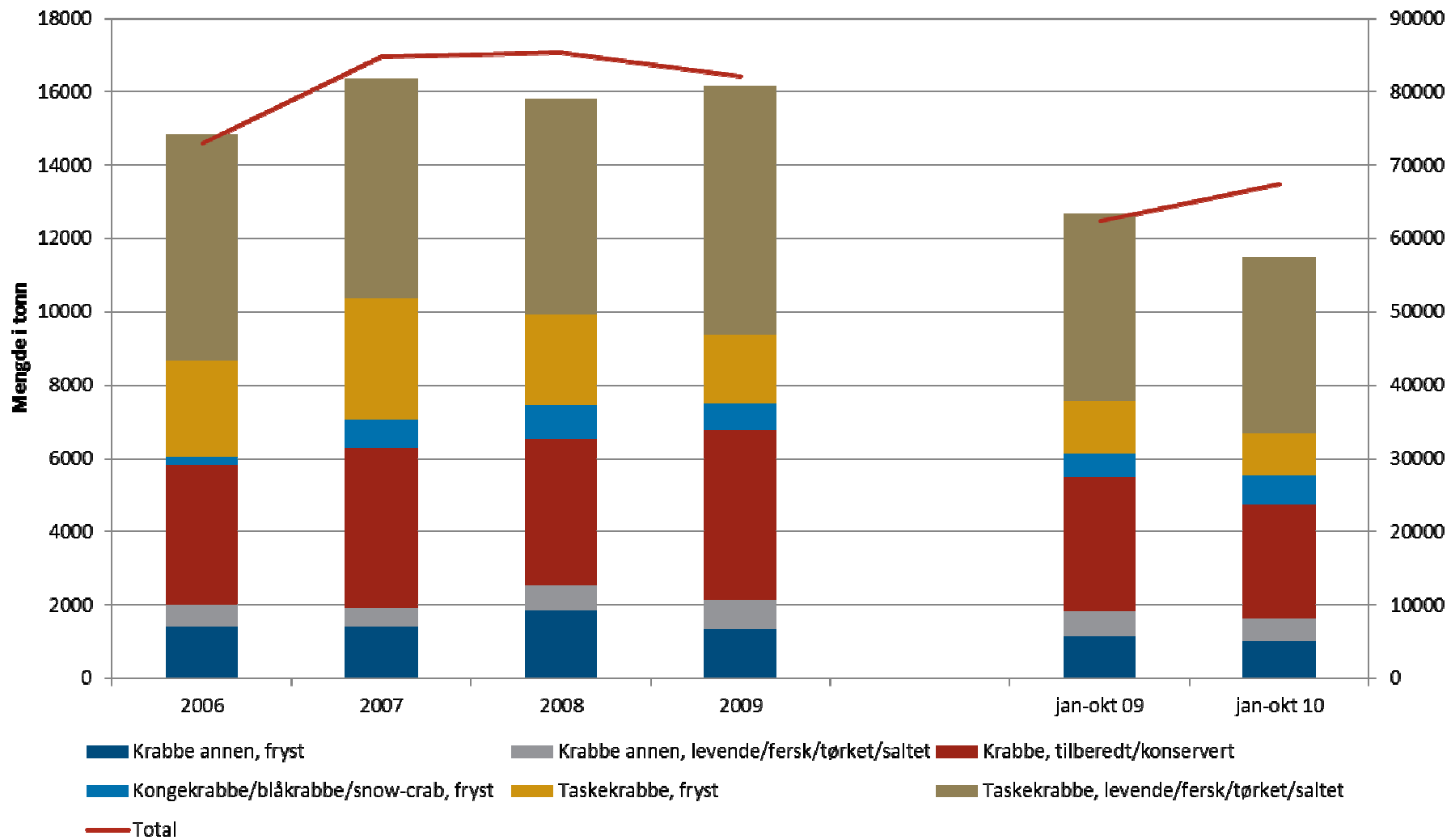
New Scandinavian Cooking

- Internasjonalt kokkeprogram med utbredelse i over 100 land

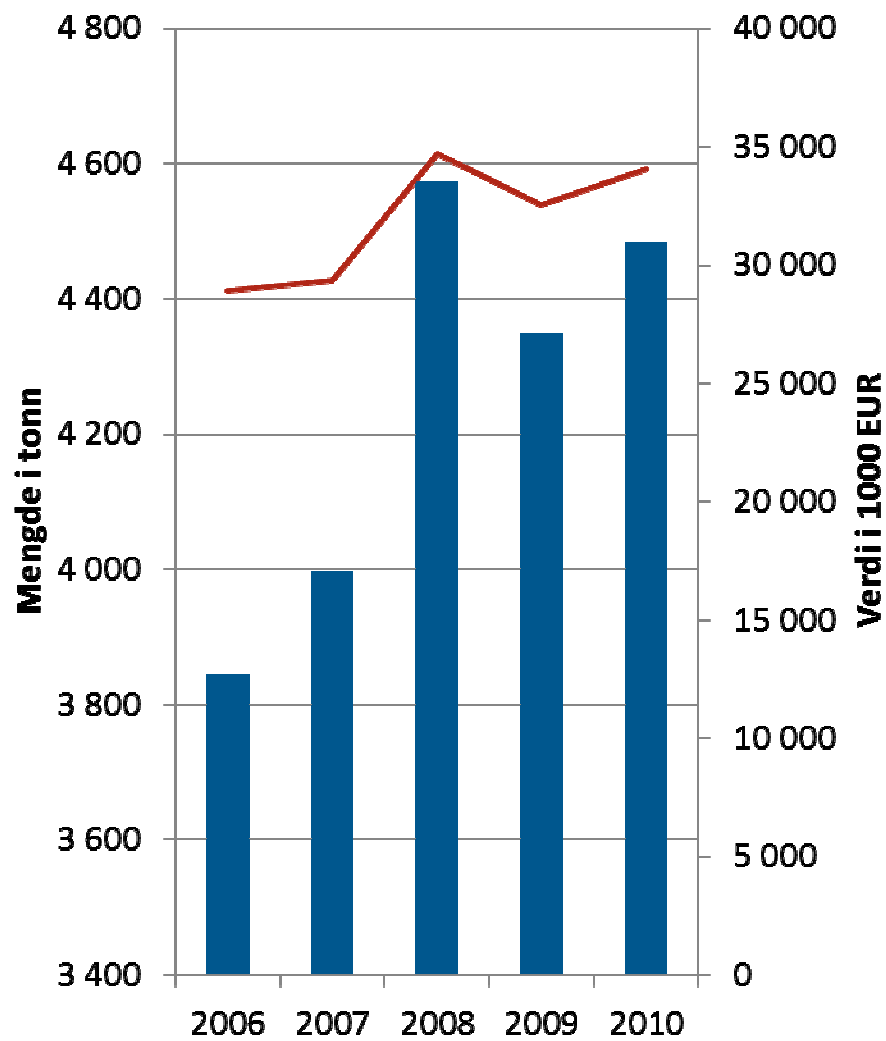
Frankrike



Import av krabber til Frankrike



Hjemmekonsum krabber Frankrike P11



Auchan oktober

5,99 EUR/kg

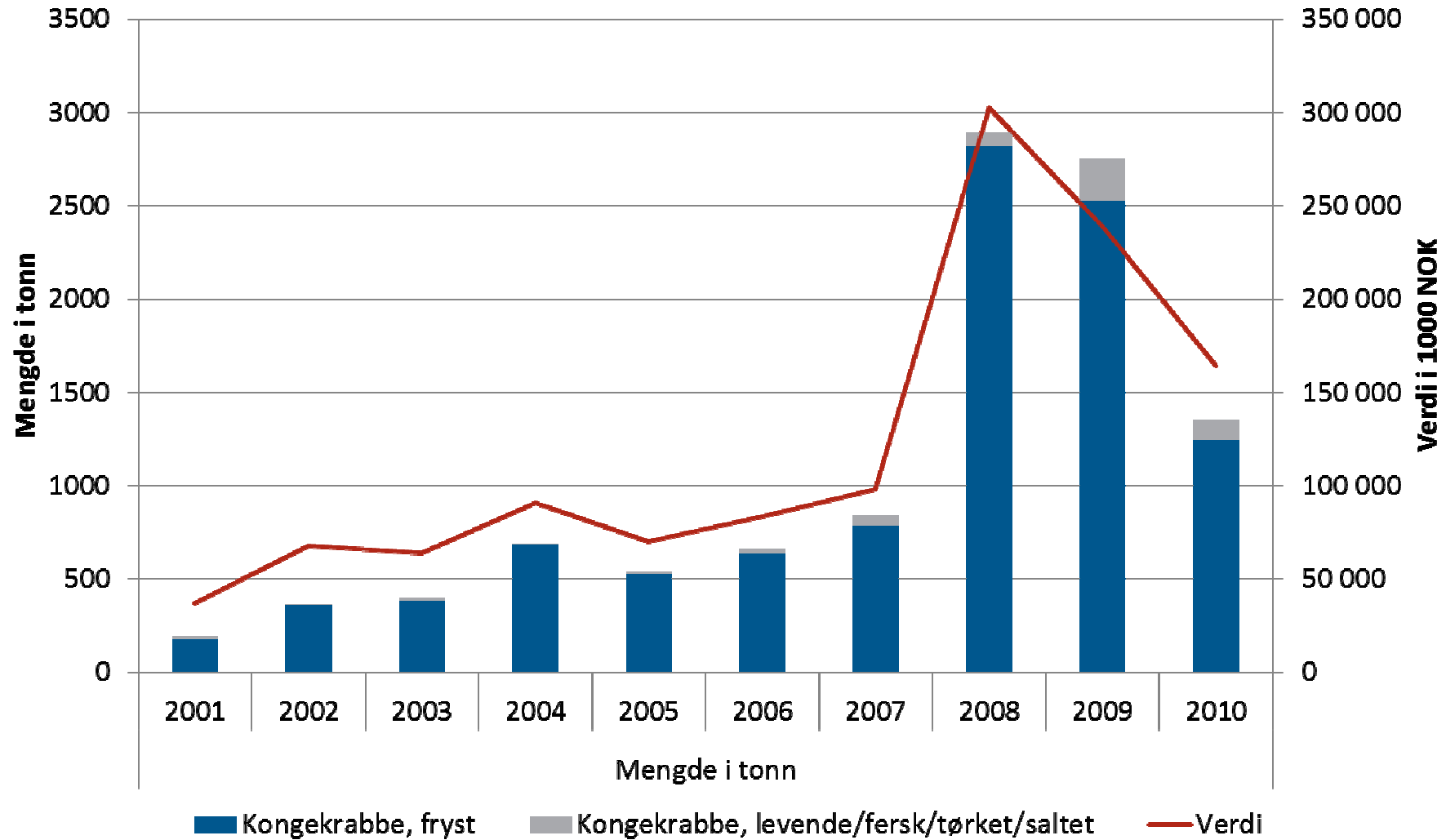


Eksportutvikling kongekrabber

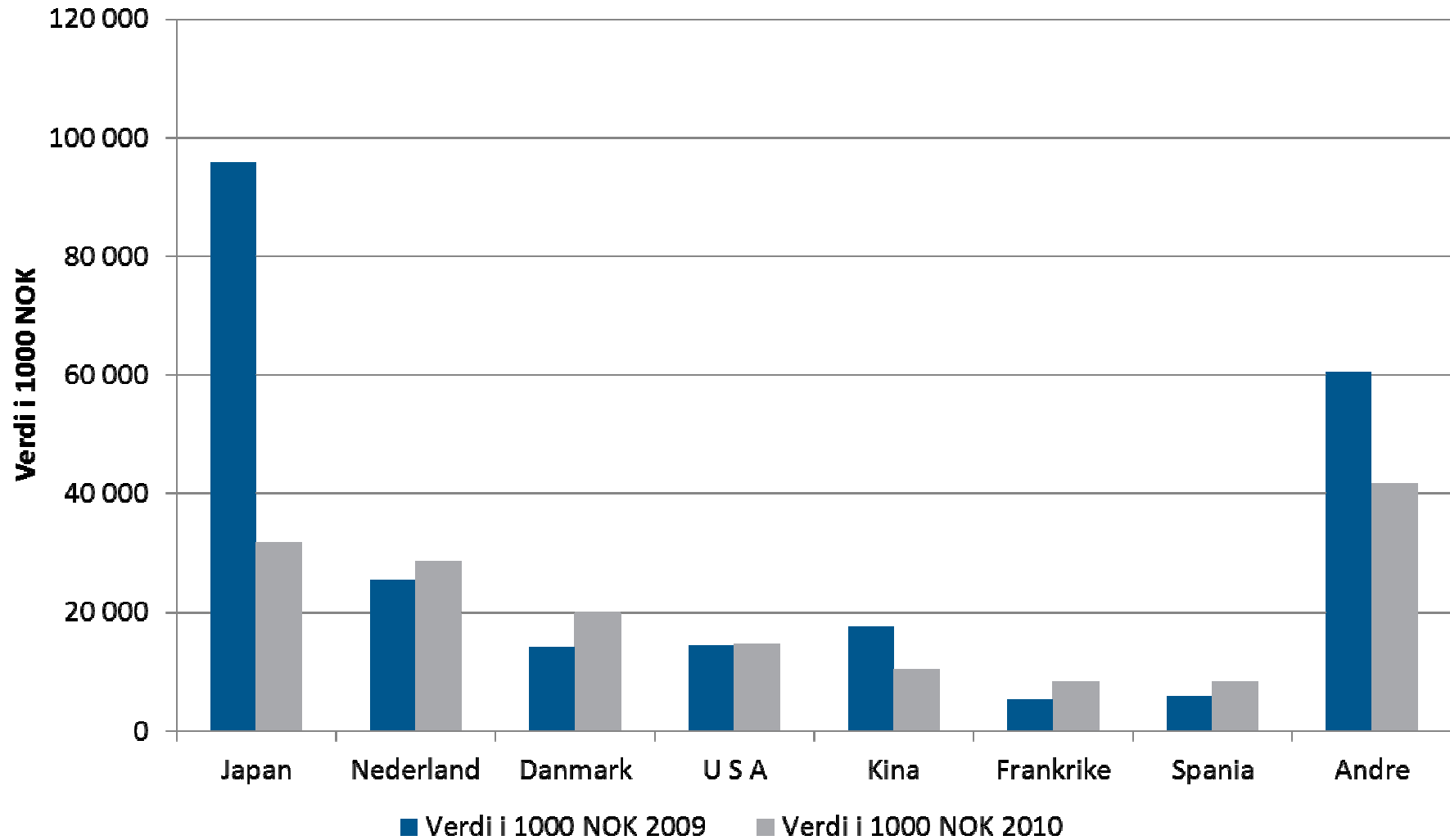


Eksportutvikling kongekrabber

2009: 239,2 mill
2010: 164 mill
- 31 %



Eksportutvikling kongekrabber



La oss trekke lasset sammen = Bedriftstilpasning

Caranguejo Vermelho Real da Noruega

Receitas Especiais



Um país onde as montanhas se erguem do mar. Onde as águas, movidas pelo vento e guiadas pelas correntes, formam ondas imponentes. Mas, mesmo um ambiente hostil pode ser generoso. Porque nas profundezas das águas geladas, limpas e salgadas, há muitas riquezas. Crescendo lentamente e pacientemente amadurecendo. Tesouros do oceano que deram vida às costas e aos fiordes noruegueses, por milênios, e foram capturados por homens habilidosos que aliam árduas experiências de várias gerações com as mais modernas tecnologias. Homens do mar, eles aprenderam a aceitar seus presentes com respeito e amor e a manuseá-los com humildade e cuidado.

Pescados do Mar da Noruega: criados em águas limpas e geladas.



CNP :: Conselho Norueguês da Pesca :: Real Consulado Geral da Noruega
Rua Lauro Müller, 116 sala 2206 :: Botafogo :: 22290.160 :: Rio de Janeiro :: RJ :: Brasil
Tel +55.21.2541.7732 :: Fax +55.21.2275.0161 :: www.bacalhaudanoruega.com.br

Eksportutvalget for fisk
www.seafood.no



La oss trekke lasset sammen = Bedriftstilpasning

King Crab, o Caranguejo Vermelho Real da Noruega (Paralithodes camtschaticus)

O Caranguejo Vermelho Real da Noruega tem várias possibilidades de preparo. Sua carne é tão gostosa que basta cozinhar as patas e servi-las. Mas também é deliciosa cozida a vapor, frita ou assada, com diferentes temperos.

A pesca norueguesa dessa espécie representa apenas um pequeno percentual da pesca mundial desse tipo de caranguejo. Mas, apesar da pouca quantidade, o Caranguejo Vermelho Real da Noruega tem se destacado no mercado mundial. Os motivos são vários, mas o principal é seu notável tamanho. Seu peso médio de 4,3 quilos, enquanto um caranguejo do Alasca, o país que mais pesca essa espécie, tem peso médio de 3 quilos.

A pesca do "King Crab" norueguês é realizada no litoral norte, com pequenas embarcações costeiras. Ele é pescado em quantidades limitadas, o que torna possível o manuseio cuidadoso de cada caranguejo, proporcionando ao crustáceo uma qualidade excepcionalmente boa, além de garantir sua sustentabilidade. O Caranguejo Vermelho Real da Noruega foi introduzido no fiorde de

Murmansk nos anos 60 e, desde então, se propagou por grandes áreas no sul do mar de Barents. O programa foi realizado pelos russos após minucioso planejamento. Milhares de caranguejos jovens e adultos foram transferidos, durante anos, do mar de Okhotsk, na costa do Oceano Pacífico, ao fiorde de Murmansk.

Em meados dos anos 70, teve início a pesca secundária, em pequena escala. Mas foi só na primavera de 1992 que esse tipo de caranguejo passou a ser pescado em grandes quantidades, nas águas norueguesas, mais especificamente na pesca de rede e linha perto da costa oeste de Finnmark, no norte do país. Somente no outono de 2002, a Noruega iniciou a pesca comercial da espécie.

O Caranguejo Vermelho Real da Noruega vive em águas frias e é encontrado em águas rasas a 500m de profundidade, dependendo de idade, tamanho, sexo e estação do ano. Os caranguejos jovens escondem-se em águas rasas, entre pedras e algas marinhas, onde podem se esconder dos inimigos naturais. Os caranguejos adultos preferem águas mais profundas e vivem na maior parte do ano em fundos de areia e argila.



A empresa Mathias Bjørge tem o privilégio de oferecer o puro sabor do Caranguejo Vermelho Real da Noruega.

Sempre fornecemos aos nossos consumidores produtos da mais alta qualidade, como este, que é totalmente natural, sem adições químicas. Saudável, tem sabor refrescante de mar, que conquistou chefs de todo o mundo. Se você quer surpreender sua família ou amigos com um produto de sabor exótico e delicioso, recomendamos que experimente o "Mathias Arctic King".

Com certeza, vai querer repetir a experiência muitas vezes!

Budsjett 2011

Marked	2011
Norge	900 000
Frankrike	700 000
Sverige og Finland	1 400 000
Storbritannia	500 000
Japan	400 000
Analyse	200 000
Annet	1 000 000
Totalt	5 100 000

Norsk Sjømat.
Fra kalde, klare farvann.

