



LEINEBRIS

Premium Longline Fish



PHILSEAGOLD

Premium Norwegian Fish





Hvorfor er norsk linefanget hyse populært?

* Sterke bånd til Storbritannia

* Katolikkene konsumerer mye → «Fish Friday»

* Begrenset tilgang til lokalfanget ferskfisk

* Produsentene verdsetter stabil og pålitelig kvalitet

* Konsumentene tiltrekkes av god smak til en overkommelig pris



«Jim's Fish Fry» har servert fisk siden 1944.

Den eldste «fish fry» restauranten i byen Syracuse.

«Husmødrene sine favoritter»

Bakt hyse med brødsmuler



Chowder – tykk fiskesuppe



Amerikansk import av fryst, hel hyse, 2010 - 2015

Tall fra Sjømatrådet – mengde i tonn

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Norge	4690	7915	9635	6613	4180	4401
Russland	253	181	78	199	142	400
Færøyene					146	374
Island	7		328		89	67

Amerikansk import av fersk/kjølt, hel hyse, 2010 - 2015

Tall fra Sjømatrådet – mengde i tonn

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Canada	9086	6307	3241	1715	3205	3619
Norge	6	75	34	537	563	506
Island					1	6
UK	7		328		89	67

Amerikansk import av fersk/kjølt filet 2010 - 2015

Tall fra Sjømatrådet – mengde i tonn

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Island	1098	1092	1326	1700	1437	1463
Canada	512	413	248	230	494	484
Norge		2	2	77	54	58
Kina			156			

Amerikansk import av fryst filet 2010 - 2015

Tall fra Sjømatrådet – mengde i tonn

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Kina	13097	15201	15111	14519	11841	8958
Island	3973	2934	3031	2713	2334	1850
Russland	924	1793	1356	1573	1084	1015
Norge	569	515	1360	1708	1274	527



Longliners
of Norway

Takk for meg!

