

Классификация

Существующих в мире лангустов можно разделить на 2 основные группы:

- 1) холодноводные лангусты (Южная Америка, Южная Африка, Австралия и Новая Зеландия).
- 2) тепловодные лангусты (тропическая Азия, тропическая Африка и Карибский бассейн).

Вкусовые качества

Тепловодный лангуст vs Холодноводный лангуст

Основное отличие данных групп то, что мясо холодноводных считается выше по своим вкусовым качествам - белее и нежнее. Оно обычно дороже на 20% на мировом рынке. Вдобавок, по статистике из всего мяса тепловодных лангустов (мороженных хвостов), поступающих к шеф-повару в ресторан обычно 25% выбраковывается, т.к. попадает плохого качества. Очевидно, связано это с существующим способом добычи, обработки и хранения в странах-поставщиках данных лангустов.

Лангусты vs Лобстеры (омары) с клешнями

Интересно сравнить соотношение выхода чистого мяса к общему весу разных типов лобстеров.

Известно, что максимальный выход мяса у лобстеров с клешнями (канадского) может быть только у особей размером до 1 фунта (454 грамма). Далее, в процессе роста ракообразного в большей степени увеличивается панцирь с головой. Даже если взять небольшого канадского лобстера с клешнями весом в 1 фунт (454 гр), то чистого мяса в хвосте у него будет лишь 6 унций (170 гр) или, по-другому говоря, выход составляет 37%. Напомним, в 1 фунте – 16 унций. В то же время, если мы возьмем новозеландского или австралийского лангуста, то выход из такой же особи будет 7 ½ унций (213 гр) или 47 %; иными словами, на четверть больше чем в первом варианте. Если же взять и сравнить крупных ракообразных весом выше 1 кг то получится что у них разница в выходе чистого мяса из хвоста может отличаться еще больше - на все 40%. В дополнение, хотелось отметить, что поставляемые нами лангусты являются дичью (т.е. не фермерские), вылавливаемой в чистых водах, окружающих остров Тасмания. Отсюда понятен спрос на данный продукт, несмотря на довольно высокую цену: примерно та же разница, когда на стол подают блюда из обычной свинины или блюда из мяса дикого кабана.

Наша компания работает в основном с двумя видами лангустов: тепловодными кубинскими и холодноводными австралийскими (новозеландскими), но по предварительному заказу возможны поставки и других видов лангустов, в зависимости от того, какой размер лангустов и цена будут отвечать интересам покупателя.

Цена, размеры и сезонность



. Холодноводные

1) **Австралийские и новозеландские** - самые дорогие из всех *Jasus Edwardsii* (600г – 3000г)

Прогнозируемая цена в рознице: 180 \$US

Имеются в наличии круглый год и всех размеров. Цены определяются близостью к Китаю, являющимся основным потребителем данных лангустов в этом регионе.



2) **Южно-американские** – производятся в Чили

Jasus Frontalis (до 700г)

Прогнозируемая цена в рознице: 125 \$US

Имеются в наличии почти круглый год (кроме июня-августа). Но обычно поставщикимогут делать запасы продукции в своих баках под клиента, чтобы пережить этот сезон.



Южноамериканский лангуст (Decapoda, Palaemonidae) - самый популярный и самый дорогой



Прогнозируемая цена в рознице: 70 \$US

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

Тепловодные



Среди многих видов тепловодных лангустов остановимся на трех имеющих большую коммерческую ценность.

4) Тропический лангуст

Panulirus Ornatus (600г – 2000г)

Прогнозируемая цена в рознице: 180 \$US

Самый дорогой из тепловодных лангустов. Цены определяются близостью к Китаю, являющимся основным потребителем лангустов в этом регионе. Имеются круглый год.



5) Пакистанский лангуст (Пакистан, Индия, Шри-Ланка, Индонезия)

Panulirus Versicolor (Bambu) (300г –1000 г)

Прогнозируемая цена в рознице: 90 \$US

Сезоны: сентябрь-декабрь, потом февраль-май. Обычно продавцы настаивают на покупке всех размеров: от 300 гр до 1000 гр.

6) Кубинский (Карибский) лангуст – (Бразилия, Гондурас, Никарагуа, Багамы и Куба)

Panulirus Argus (600г -3000 г)



Имеется информация о времени вылова в период с марта по июнь.

Более подробные картинки лангустов в естественной среде

{yoo-gallery src=[/images/stories/info/seafood/lobsters-gallery-01] thumb=[plain] width=[200] height=[150] resize=[1]}