

abondantes ressources de merlan bleu des îles en tant que produit servant à fabriquer des substances analogues au poisson et aux fruits de mer. La société a eu le même succès avec la morue et a introduit un produit appelé «bâtonnets de crabe en saumure» à la foire ANUGA. Ce produit est fait de morue et de chair de crabe et est l'une des quelques substances analogues actuellement disponibles qui utilisent la morue comme matière première.

Royal Greenland, le plus grand producteur mondial de salicoques d'eau froide cuites et débarrassées de leur carapace a utilisé la formule du communiqué de presse pour annoncer, à la foire ANUGA, un nouvel éventail de produits de détail qui mise fortement sur l'aspect santé. La société présentait du flétan du Groenland, de la morue et de l'anguille de roche en emballage de 4 portions de filets entièrement naturels de 100 grammes chacune. On faisait la distinction entre ces produits et d'autres produits de poisson et de crustacés à prix élevé qui sont «ruinés du point de vue nutritif» par l'addition de sauces et de farce à haute teneur en gras et en calories. On a attiré l'attention notamment sur le flétan du Groenland, dont la teneur est particulièrement élevée en acides gras omega-3, substances qui, d'après les études, réduiraient le risque de maladie cardiaque. Royal Greenland remettait aux visiteurs une fiche explicatrice décrivant les effets bénéfiques d'omega-3. Cette méthode pourrait améliorer la consommation de flétan canadien du Groenland, qui est une espèce sous-utilisée.

NOUVELLE ZÉLANDE

Le stand national de la Nouvelle Zélande était l'un des plus impressionnants de la foire ANUGA, marquant une amélioration considérable par rapport à celui de l'exposition de 1987. Bien que seulement 6 exposants sur 28 aient été des sociétés productrices