



Conxemar 2006  
concentrará en tres días a lo  
más representativo del sector de pro-  
ductos del mar congelados. Conozca algu-  
nas de las empresas líderes que estarán  
presentes en esta magna feria.

## Ya está en marcha la ordenación urbanística y arquitectónica del área central del Puerto de Vigo

El pasado 28 de Julio se aprobó el pliego de bases del concurso internacional de ideas para la ordenación urbanística y arquitectónica del área central del Puerto.

El principal objetivo de este proyecto es devolver a la ciudad lo que se merece, ya que permitirá la ocupación de la zona centro del puerto por los ciudadanos.

Una de las actuaciones previstas es la creación de una zona temática dedicada a la comercialización, venta y restauración de pescado en la dársena nº 1 del Puerto Pesquero.

Se podrá disfrutar de diferentes establecimientos de venta de productos de la pesca de altísima calidad o la degustación de los mis-

mos, en un ambiente de recreación y paseo.

Esta nueva zona contará además con establecimientos de cocina y restauración especializados en productos del mar.

Se incluyen también lugares para la venta de artículos relacionados con la pesca deportiva y la cultura náutico-pesquera.

Con un crecimiento del 12% en el primer semestre del año, la pesca fresca sigue situando al Puerto Pesquero de Vigo a la cabeza de los Puertos Pesqueros más importantes de Europa.

Así, con este nuevo proyecto, el Puerto Pesquero de Vigo se convierte en un punto de encuentro para los ciudadanos y se sitúa entre los primeros puertos pesqueros del mundo.



## Un puerto **abierto**



## a los **vigueses**

Vigo disfrutará más de su mar. El Puerto de Vigo está a desarrollar un **proyecto emblemático para la ciudad** en los espacios comprendidos entre la Plaza del Berbés y el Paseo del Areal, la Estación Marítima y el nuevo Muelle de Cruceros. Una actuación que permitirá a los ciudadanos disfrutar de **3 kilómetros de zonas de paseo y jardines, acuario, hotel, piscina, parque recreativo, área de restauración...** El puerto que Vigo se merece.

Compromiso del Puerto de Vigo.

Porto de Vigo

Autoridad Portuaria de Vigo

# EL PESCADO CONGELADO TAMBIEN ETIQUETADO

La etiqueta lo dice todo:  
su procedencia, denominación,  
producción, presentación...  
La etiqueta es garantía de calidad.

**PRODUCTO CONGELADO**

<b>ZONA CAPTURA</b> Atlántico Noreste Atlántico Suroeste Atlántico Sureste Mar Mediterráneo Océano Pacífico Otros	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>MÉTODO PRODUCCIÓN</b> Extractiva Aguas Dulces Acuicultura Marisqueo	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>PRESENTACIÓN</b> Entero Filetes Rodaja Con piel Sin piel Anilla Tubo Otros	<input checked="" type="checkbox"/>

**MERLUZA**

U.E.   
IFOP   
P.V.P. KILO  
€  
E/Kilo

**7** % Glaseo

**FROM**

P.V.P. Neto Escurredo

**¡EXÍGELA SIEMPRE!**

**FROM**

Por nuestro pescado de hoy y de mañana

# FROM



Booth C-23

## Promoción del consumo de pescados y mariscos

**E**l organismo de promoción al consumo de pescados y mariscos de España es ejemplo internacional

El Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM) es un organismo autónomo, adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Español.

El FROM se creó en España por la Ley 33/1980, de 21 de Junio, con el fin de diseñar y desarrollar acciones encaminadas a promocionar el consumo de productos pesqueros, orientar el mercado de estos productos en cuanto a cantidades, precios y calidades, y asistir en sus necesidades técnicas o financieras a asociaciones, cooperativas y empresas del sector.

### Servicios: diversidad integral

Entre los principales servicios que ofrece a las industrias participantes del sector se destacan:

1. Incentivo y promoción el consumo de los productos de la pesca y de la acuicultura.
2. Asesoría e información a los ciudadanos y a las entidades del sector pesquero y acuícola, sobre aspectos relacionados con los mercados.
3. Gestión de ayudas nacionales y comunitarias en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura.
4. Actuación como organismo pagador del sector

pesca del FEOGA garantía.

5. Elaboración de estudios y análisis sectoriales.
6. Detección de las necesidades y estudio de las consiguientes propuestas legislativas.

### Ferias: presencia nacional e internacional

El FROM centra sus actividades principalmente apoyando a la internacionalización de las empresas del sector pesquero español en sus exportaciones de producto fresco y congelado. Por ello, la presencia institucional del FROM en Ferias y Exposiciones nacionales e internacionales resulta fundamental.

### Campañas: estrategias inteligentes

Una de las principales funciones del FROM es incentivar el consumo de los productos de la pesca y de la acuicultura. De sus campañas destacan:

- “Pescado azul ¡sí quiero!”
- “Etiquetado congelado “
- “Etiquetado fresco “
- “Pezqueñines”
- Campaña genérica: ¡Qué bien te sienta el pescado!

Entre muchas otras

Es la diversidad de sus servicios y la calidad con la que los brindan, lo que hace al FROM un verdadero ejemplo internacional de un organismo comprometido con el desarrollo de la pesca y la acuicultura.



## Innovación en comidas congeladas con productos del mar

**S**omos una empresa pesquera uruguaya que captura 88 millones de toneladas al año con nuestra propia flota compuesta por 23 barcos, lo que nos permite ofrecer un suministro constante de productos durante todo el año. Nuestra política es partir de la mejor materia prima y asegurarnos que reciba un cuidadoso tratamiento durante todo el proceso de producción.

Nuestra línea de productos incluye:

### Línea de filetes y porciones con salsa.

Listos para servir en sólo 7 minutos.

### Línea natural.

Lomos y filetes seleccionados de merluza, desgrasados, sin piel, sin espinas.

### Línea rebozada

Filetes naturales, palitos y porciones de merluza recubiertos con un rebozado crujiente.

### Mariscos

- Almejas y Almejas Marinata
- Carne de almeja IQF (Congelada Individualmente)
- Cangrejo rojo

### Línea de platos preparados

Estos productos están prontos para servir en pocos minutos.

### Línea Light

Línea Light: ¡Solamente 100 kcal por cada 100 g de producto!

# FRIPUR

Este es nuestro nuevo desarrollo. Estos productos tienen menos de 100 kcal por cada 100g de producto e incluyen:

- Fantasía de Mar a la Siciliana
- Filetes con Salsa al Yogur
- Lomos con Salsa de Langostinos
- Filetes con Salsa de Espinacas
- Papillote de merluza con Brócoli y Zanahorias
- Merluza y Almejas con Salsa Verde
- Filetes con Salsa de Rúcula
- Filetes con Salsa al Vino Chardonnay
- Filetes con Salsa de Tomate y Cebolla de Verdeo
- Papillote de merluza con Mix de Vegetales (Espinaca, Espárragos y Papas)
- Lomos con Zanahorias y Papas
- Merluza y Cangrejo con Salsa de Azafrán y Espárragos
- Filetes con Salsa Siciliana
- Fricassee di Mare

Nos especializamos en brindarles a nuestros clientes el mejor servicio. Pensando en ellos, hemos desarrollado estas líneas para que puedan captar y ampliar su participación en el mercado. Estamos en condiciones de prepararles, con su propia marca, los productos que seleccione de nuestra amplia gama.

Conozca las diversas maneras en que podemos atenderle, visite nuestro sitio web: [www.fripur.com.uy](http://www.fripur.com.uy)



Booth H-51





Patagonian Silver Hake Fillets  
with Sicilian Sauce



Patagonian Silver Hake Fillets  
and Clams  
with Green Sauce



Patagonian Silver Hake Loins  
with Baby Carrots and Potatoes



Patagonian Silver Hake Fillets  
with Rucola Sauce



Patagonian Silver Hake Fillets  
and Red Crab  
with Asparagus and Saffron Sauce



Patagonian Silver Hake Fillets  
with Tomato and Green Onion Sauce



Patagonian Silver Hake Fillets  
with Yogurt Sauce



Sicilian Sea Fantasy



Patagonian Silver Hake Fillets  
with Spinach Sauce



Patagonian Silver Hake Papillote  
with Broccoli and Baby Carrots



Patagonian Silver Hake Papillote  
with Mix of Vegetables (Spinach, Asparagus and Potatoes)



# Trois Mats

Battering, breading  
and frying systems  
for shrimps

*Máquinas para rebozar,  
empanar y freir  
camarones.*



New revolutionary  
process

*Un nuevo  
proceso revolucionario*

*Exhibitor in Conxemar Show  
Booth B-34*

**TROIS MATS SARL**  
Avenue des Carmes  
29250 SAINT POL DE LEON  
FRANCE  
TEL: +33 298 293 330  
FAX: +33 298 293 303  
contact@troismats.com  
www.troismats.com



# Trois Mats

Especialistas en la creación de maquinarias para rebozar, empanar y freir camarones.

**T**ROIS MATS SARL is based in France in Brittany. Specialist in conception of battering, breading and frying systems for shrimps TROIS MATS is the leader in this field.

Our new revolutionary system allows an accuracy battering zone for your shrimps, little fish filets and others weak products. They will be fully covered except one part which will be clean of battermix.

Our line is composed by one battering system C4 with an average production of 4,000 battered shrimps by hour with just one operator and a deep fryer F10 very economic because it just contains 90 litres of oil.

Our machineries are still progressing, indeed today we can also offer you a breading system PN1, which avoids all the risks due to a fryer's manipulation and brings an ergonomic and sound comfort.

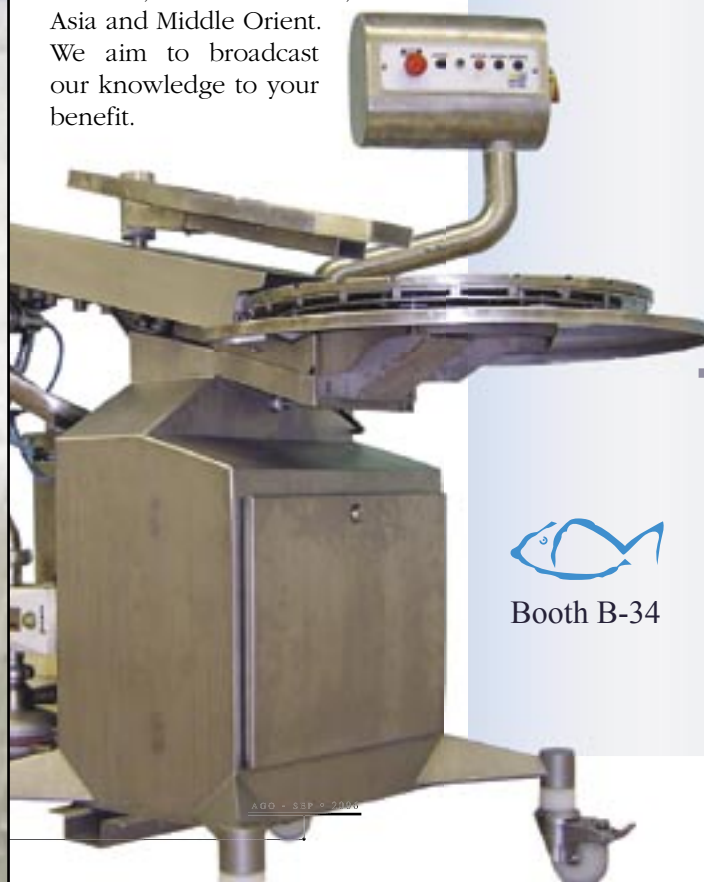
Today we are not only very present in France and Spain, but we want to open our market for new destination as North America, South America, Asia and Middle Orient. We aim to broadcast our knowledge to your benefit.

**L**a sociedad Trois Mats SARL esta ubicada en Francia en Bretaña. Nuestro nuevo proceso revolucionario permite un rebozado preciso para gambas, pequeños filetes de pescados y otros productos frágiles que tendrán como particularidad de tener una parte visible y limpia sin rebozado.

Nuestra línea se compone de una rebozadora de gambas C4 que tiene una capacidad de producción de 4,000 gambas por hora con solo un operador. Además una freidora de gambas F10 muy económica con sólo 90 litros de aceite.

Nuestras maquinarias evolucionan siempre y ahora podemos ofrecer una empanadora PN1, la cual elimina todos los riesgos engendrados con un trabajo de proximidad con freidoras industriales y lleva comodidad de trabajo a nivel ergonómico y sonoro.

Hoy día, no sólo estamos muy presentes en Francia y España, sino que abrimos nuestro mercado a nuevos horizontes (América del Norte, América del Sur, Asia, Medio Oriente). Queremos difundir al máximo nuestro *savoir faire* para su beneficio.



Booth B-34

[www.troismats.com](http://www.troismats.com)

# Boulogne-sur-Mer

El puerto líder de Francia

**N**ot only is Boulogne-sur-Mer France's top fishing port but its key position in the North of the country makes it one of Europe's top processing and marketing centre for seafood.

Boulogne-sur-Mer is ideally situated at the junction of the Northern European fishing zones (Denmark, Great Britain, Iceland, Norway) and the consumer markets of the South (Italy, Greece, Portugal, Spain). The modern infrastructure includes:

- Processing units complying with European norms,
- A performing transport centre (allowing distribution of seafood products to the whole of France and bordering countries within 24 hours).
- Major capacities in refrigerated storage (240 000m<sup>3</sup>).

To help the seafood companies develop their activities in foreign countries, **Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale** and the **Chamber of Commerce and Industry of Boulogne-sur-mer** take part into numerous international events. In October 2006 they will exhibit again at the seafood fair CONXEMAR, with 5 companies:

- **Direct Ocean:** specialist of fresh and frozen salmon of all origins for 25 years [www.directocean.com](http://www.directocean.com)
- **Freshpack Exploitation:** export and import of frozen seafood products, production of wild prawns from Madagascar, scallops [www.freshpack.fr](http://www.freshpack.fr)
- **J. Maes:** wide range of convenience frozen products [www.jacquesmaes.com](http://www.jacquesmaes.com)
- **Leo Sun Group:** fresh and frozen fish from Iran, Oman, Yemen and Dubai, prawns from Iran (whole, raw, frozen, processed) [www.abdasht.com](http://www.abdasht.com)
- **Unima Frais:** pioneer in the Malagasy shrimp industry for over 30 years (shrimp production, breeding, farming, processing, cooking, distribution) [www.unima.com](http://www.unima.com)

**B**oulogne-sur-Mer no es solamente el puerto líder en Francia, sino que, gracias a su estratégica posición en el norte del país, es uno de los centros de procesamiento y venta de mariscos más importantes en Europa.

Boulogne-sur-Mer está idealmente situado en el cruce de las zonas pesqueras del norte de Europa (Dinamarca, Gran Bretaña, Noruega, Islandia) y los mercados de consumo del sur (Italia, Grecia, Portugal, España).

La moderna infraestructura incluye:

- Unidades de procesamiento cumpliendo con las normas europeas.
- Centro de transporte (permitiendo la distribución de productos en todo el territorio francés y países aledaños en menos de 24 horas).
- Gran capacidad de almacenaje refrigerado (240 000 m<sup>3</sup>).

Con el fin de ayudar a compañías marisqueras a desarrollar sus actividades en el extranjero, **Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale** y la **Cámara de Comercio y la Industria de Boulogne-sur-Mer** participan en numerosos eventos internacionales. En octubre se exhibirá nuevamente en la feria CONXEMAR, con 5 empresas más:

- **Direct Ocean:** Especialista en salmón fresco y congelado de todos los orígenes por 25 años. [www.directocean.com](http://www.directocean.com)
- **Freshpack Exploitation:** Exportación e importación de mariscos congelados, producción de gambas silvestres de Madagascar, vieiras. [www.freshpack.fr](http://www.freshpack.fr)
- **J. Maes:** Gran variedad de productos congelados de conveniencia. [www.jacquesmaes.com](http://www.jacquesmaes.com)
- **Leo Sun Group:** Pescado fresco y congelado de Iran, Omán, Yemen y Dubai, gambas de Irán (entera, cruda, congelada y procesada) [www.abdasht.com](http://www.abdasht.com)
- **Unima Frais:** Pionero en el camarón malgache por más de 30 años (producción de camarón, crianza, cultivo, procesamiento, cocción, distribución) [www.unima.com](http://www.unima.com)



## Leading centre in Europe

for the processing, marketing and distribution of seafood products with a network of 200 firms

**El puerto más importante en el centro de Europa**

con más de 200 empresas que ofrecen servicios de proceso, mercadeo y distribución

## French leading fishing port

**El puerto pesquero líder en Francia**

## European logistic hub

**Centro Europeo de Logística**

## Seafood National Cluster

including research and training

**Cluster nacional de pescados y mariscos**

incluyendo investigación y capacitación



**Please Visit us:**

• 9-11 May - Brussels  
European Seafood  
Hall 5  
Stand 501-509-511  
608-610-612

**No deje de visitarnos en:**

• 12 May - Boulogne-sur-Mer  
International business meetings Seafood sector.  
For further information :  
+33 (0)3 21 99 44 50

• 5-9 June - Moscow  
Seafood Russia

• 3-5 October - Vigo  
Conxemar

• 22-26 October  
Paris  
SIAL

  
Booth C-18



**New extension project**

 **BOULOGNE-SUR-MER**  
Développement  
Côte d'Opale

### Your contact

Boulogne-sur-Mer Développement Côte d'Opale  
Tel +33 (0)3 21 99 44 50  
[bdco@boulogne-developpement.com](mailto:bdco@boulogne-developpement.com)  
[www.boulogne-developpement.com](http://www.boulogne-developpement.com)

FISHING TRADING  
CROSS-CHANNEL  
SHIPPING YACHTING



# AC PACK

Expertos en empaques para congelados

Desde que el Grupo C/A vio la luz hace ya 24 años, nuestro único objetivo ha sido llegar a tiempo a las metas propuestas. Mantener el rumbo sin contemplaciones es la fórmula que nos ha posicionado como una de las principales empresas del sector gráfico.

Nos distinguimos por ser una compañía innovadora, atrevida. Hemos integrado en la misma corporación, una variedad de compañías que se complementan para dar respuesta a todas las exigencias que presenta este mercado tan apasionante.

Dentro de este desafío, nace AC PACK, compañía dedicada al Packaging. AC PACK aprovecha las virtudes y experiencia del Grupo en el tratamiento del color y diseño gráfico como aspecto diferenciador. La empresa está conformada por un grupo humano altamente especializado apoyado en la más alta tecnología para afrontar con profesionalismo el proceso completo de fabricación de estuches; desde su diseño y arquitectura, hasta su fabricación final.

Realizamos todos los procesos de última tecnología en impresión: Acabados especia-

les y UVI en línea, troquelado, doblado y pegado. También tenemos la capacidad de fabricar cajas automontables en gran variedad de materiales, de hasta seis puntos de cola, tanto fija como caliente –especial para productos congelados - disponiendo para ello de troqueladoras autopletinas de gran formato y dos líneas de doblado-pegado.

Para AC PACK, la calidad es una filosofía de empresa. Es una forma de interpretar y desarrollar los trabajos para que reúnan todas las características de contratación y las condiciones necesarias de producción.

En AC PACK, siempre hemos trabajado para que nuestros clientes sean los protagonistas, no obstante, la empresa ha recibido varios premios y reconocimientos:

- Primer Premio a la innovación en Cartón – GRAPHIES 98
- Mención Honorífica de envases de cartón – GRAPHIES 98
- Mejor Campaña Promocional 2000 – El País / Disney

Dentro de esta filosofía, el Grupo C/A cuenta con la Certificación de la Norma ISO 9002.



Booth B-19



**ENVASES CON CABEZA.**

