



Love at First Bite

Freshness has never been better

Litopenaeus vannamei in every presentation

Call us
Tel.: (507) 271 3600
Fax: (507) 271 3601

info@farallonaquaculture.com
www.farallonaquaculture.com

Contenido

Seafood Today Agosto / Septiembre 2007 August / September 2007

Editorial	3
Markets / Mercados	38
Tabletalk / Sobremesa	40

permanent sections / secciones fijas



process and packaging / procesos y empaques

Case ready pack: fresh and without leaks

Empaques listos para el consumidor: frescos y sin escurrimientos

Pág. 4 ▶



fish and health / pescado y salud

Fish and Alzheimer's Prevention

El pescado y la prevención del Alzheimer

Pág. 6 ▶



catch of the day / pesca del día

Mexican Shrimp: Stronger Than Ever

El camarón mexicano más fuerte que nunca

Pág. 10 ▶



supermarket / autoservicio

Seafood on All Mexican Tables

Los pescados y mariscos en todas las mesas mexicanas

Pág. 14 ▶



food service / proveedores

Norrigo, Cold Chain Logistics Specialist

Norrigo, el especialista en logística para la cadena del frío

Pág. 18 ▶



business and seafood / negocios de pescados y mariscos

¿Qué puede hacer el empresario para contribuir a reducir el calentamiento global?

Pág. 20 ▶



advertorial / publireportaje

FROM and Carrefour Enter into a Cooperation Agreement

El FROM y Carrefour firman un convenio de colaboración

Pág. 22 ▶



seafood shows / reseña

PESCAMAR 2007: Mexico's First Seafood Fair achieves its Goals

PESCAMAR 2007: La primera feria de pescados y mariscos en México cumplió sus metas

Pág. 25 ▶



seafood shows / reseña

COMEPESCA Arrives in Spain, looking for Cooperation Agreements

COMEPESCA llega a España en busca de acuerdos de cooperación

Pág. 30 ▶



advertorial / publireportaje

Abastur 2007, la feria más esperada del año.

Pág. 34 ▶



recipe / receta

Shrimp Tacos with Mango Salsa

Tacos de camarón con salsa de mango

Pág. 36 ▶

Seafood

TODAY

Vol. 5 No. 1 Agosto / Septiembre 2007

DIRECTORIO

DIRECTOR / EDITOR
Salvador Meza García
direcciongeneral@design-publications.com

ASISTENTE EDITORIAL / PRODUCCIÓN
Luis Rodrigo Fernández Valle
edicion@design-publications.com

DISEÑO EDITORIAL
Francisco Javier Cibrian García
Perla Neri Orozco

COLABORADORES EN DISEÑO
Miriam Torres Vargas

COLABORADORES EDITORIALES
Patrizia Loru
Enrique Chávez

DIRECTOR COMERCIAL
Sergio Rivelli
sergiorivelli@globaldp.es

DISEÑO PUBLICITARIO
Perla Neri Orozco
design@design-publications.com

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Zayas Amezcua
administracion@design-publications.com

CIRCULACIÓN Y
SUSCRIPCIONES
Marcela Castañeda Ochoa
suscripciones@design-publications.com

OFICINAS
**Calle Caguama #3023, entre Marlin
y Barracuda, Col. Loma Bonita,
Guadalajara, Jalisco, México.**
Tel/Fax: +(33) 3632 2201
3631 4057
3632 2355

OFICINAS DE REPRESENTACION
EN EUROPA
**Plaza de Compostela 23 - 1º A 36201
VIGO - ESPAÑA**
Tel +34 986 44 35 99
Fax +34 986 44 62 72
Contacto: Sergio Rivelli
sergiorivelli@eurodesignpublications.es

Costo de suscripción anual
\$580.00 M.N.

US \$106.00 Estados Unidos, Centro y
Sudamérica; € 135.00 Europa
y resto del mundo.
(seis números por un año)

SEAFOOD TODAY es una publicación bimestral. La información, opinión y análisis contenidos en esta publicación son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente el criterio de esta editorial. Publicado por DESIGN PUBLICATIONS, S.A. de C.V. Certificado de reserva de Derechos al uso exclusivo del Título otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor de la Secretaría de Educación Pública. Reserva: 04-2003-101709532200-102. Certificado de Licitud de Título núm. 12695 y de Contenido núm. 10267, que otorga la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.



Tiraje y distribución certificados por
Lloyd International

Impresa en los talleres de
Coloristas y Asociados
Calzada de los Héroes 315
CP 37000
León, Guanajuato, México

Registro Postal
PP-14-0032
Autorizado por SEPOMEX

Visite nuestra pagina web:
www.seafood-today.com