



大麻茶

■採用瑞士培植大麻造成的 C-Ice 大麻茶，內含 5% 大麻花朵糖質及 0.0015% 大麻花朵精華素，茶內大麻味道十分輕微，亦不會對人體產生任何影響，連兒童亦可飲用，部份歐洲的士高會以此混製雞尾酒，每樽售價 1.2 歐元。 Seagull Trading



大麻醬油

■味道與普通豉油無異的 Canyu 醬油，是以有機種植方法培植的大麻種子提煉而成，植物亦沒經人工基因改造，醬油加熱煮食時不會蒸乾顆粒，每樽售價 3 歐元。 Hanf & Natur



苦艾藥酒

■喜愛吃苦瓜的人，應會喜愛這個按照塞爾維亞傳統秘方釀製而成的 Pelinkovac Gorki List 藥酒，藥酒苦味來自苦艾藥，另外加上 26 種秘密藥材，當地人愛作餐後酒享用，每樽售價 8 歐元。

百國雜貨 挑戰味蕾

邊走邊吃，有些人會認為沒有禮貌及欠缺儀態，然而，每個參觀德國科隆 Anuga 食品展的人，都不會理會這些批評，因為整個展覽佔地多達 29 萬平方米，每家展商免費提供試食產品既特別又美味可口，來看展覽的買家，不邊走邊吃又豈可找到最合適貨品？

這個每兩年舉行一次的國際大型食品展，共有 6294 家來自全球 108 個國家的展商參與，因此展覽舉行為期長達 5 天。展商以意大利、德國、西班牙、中國、法國佔大多數，展覽只限高質買家入場參觀，16 萬名參觀者中以食品批發商、零售店及餐飲業經營商為主。

16 萬買家搜羅心水貨

展覽按食品種類劃分成 10 個展區，方便買家集中搜羅心水貨品。另外，展覽又設立獨立展區予特別食品供應商（如有機食品、

健康副食品、宗教食品、成藥及藥性食品），迎合市場對這類新興食品的需要。

是次展覽有多個主題研討會邀請飲食業界專業人士主持，直接給予實用資料及意見。

此外，愈來愈多的已製成及半製成冷凍食品在此展銷，可反映市場對這類產品需求正急速增長，因產品能減少銷售商及餐飲經營者的成本，貨品種類選擇甚多，符合普通消費者喜愛嘗新菜式的重大趨勢。

記者：梁詠欣
展覽網址：www.anuga.de



杏李甜包

■維也納著名的 Marillenknodel 杏李甜包也可在家中品嚐享用，奧地利 Frisch & Frost 推出的急凍甜包採用新鮮杏李造成，已煮熟甜包儲在獨特包裝，整個包裝放入微波爐加熱數分鐘便可食用。



世盃蛋糕

■將於 11 月在歐洲超級市場推售的世界盃 Goleo VI 蛋糕是在意大利製造，每盒蛋糕內包括 1 個 Goleo VI 模型，由於盒上不會印有內藏模型樣貌，因此要集齊 11 款不同形狀的模型十分講求運氣及胃口，每盒蛋糕售價 4 歐元。 Muenchow-Weine

