

iMEAT®

iMEAT® - SESTA EDIZIONE
24-25-26/03/2019
ModenaFiere

GIORNALE

Anno 6 - n. 29 • SETTEMBRE/OTTOBRE 2018

Ecod sas - Via Don Riva, 38 - 20028 San Vittore Olona MI - Poste italiane spa - sped. in A. P. 70% - LO/VA
In caso di mancato recapito si prega di inviare al CPO Varese per la restituzione al mittente che si impegna a pagare il diritto fisso dovuto

Foto Macelleria Carnassa



PARLIAMO DI... LA FROLLATURA

Il macellaio, il cliente, la tecnologia
pag. 8

SOMMARIO

- | | | | | | |
|----|--|----|---|----|---|
| 4 | L'ARGOMENTO
iMEAT, sinergie tra competenze per anticipare le richieste del consumo | 18 | DALLE AZIENDE | 26 | PASSIONE CARNE
<i>Macellerie Leoni - Carne tenera, un po' grassa, adatta al cliente di Milano</i> |
| 5 | FEDERCARNI DICE CHE...
Libertà è partecipazione! | 20 | IL NEGOZIO ARREDATO
<i>Macelleria Parma, Monza</i>
L'eccellenza è un must, anche per le attrezzature | 28 | EVENTI
<i>Dal Salone del Gusto - Nuova campagna Food for Change</i> |
| 6 | NOTIZIE
La pulizia nella ristorazione | 22 | NUTRIRSI CON...
Conoscere la carne per un consumo responsabile | 30 | CUCINA DI CARNE
Battuta di Fassona, con cipollotto e burrata su crema piccante di peperone |
| 8 | PARLIAMO DI...
LA FROLLATURA | 24 | PAESE CHE VAI...
MACELLERIA CHE TROVI
Israele e Irlanda, il fil rouge della qualità | | |
| 16 | L'ITALIA DEL MACELLAIO
Convegno su "Le qualità della carne bovina di razza piemontese" | | | | |