



Obiettivo di *Ingegneria Alimentare - le carni*, testata **leader in ambito tecnico-scientifico** nel mondo della lavorazione delle carni, è sempre stato quello di rappresentare un punto di riferimento per le varie realtà del settore.

Articoli scientifici, contributi tecnici, attualità, notizie

dal mondo, legislazione italiana ed europea, informazioni dalle aziende e sulle aziende, sono alcune delle tematiche che arricchiscono ogni numero della rivista.

DIFFUSIONE: 3.500 copie in abbonamento postale
CADENZA: bimestrale
USCITE: Marzo, Maggio, Giugno, Settembre, Novembre, Dicembre-Gennaio
LINGUA: italiano

LISTINO

INGEGNERIA
ALIMENTARE
le carni

Pagina intera	Euro 1.700	F.to mm 220 x 312 (h)
1/2 pagina	Euro 900	F.to mm 220 x 156 (h)
Pagina Junior	Euro 900	F.to mm 156 x 220 (h)
II copertina	Euro 2.000	
III copertina	Euro 1.600	
IV copertina	Euro 2.300	
I romana	Euro 2.000	
Controsommario	Euro 1.600	
Inserti	preventivi a richiesta	

Il materiale deve essere in formato .eps .jpg .tiff .pdf, in **alta risoluzione, quadricromia**, abbondanza 3 mm.

Consegna: termine ultimo 20 gg. prima della data di pubblicazione.

Il materiale può essere inviato all'indirizzo: grafica@ecod.it

I materiali per la stampa, non specificatamente richiesti, saranno eliminati un anno dopo l'ultima pubblicazione.

TARGET LETTORI

- Imprese di lavorazione e trasformazione delle carni suine, bovine e avicole
- Consorzi e centri di macellazione
- Consorzi di produzione e conserve animali
- Importatori e distributori di carni e derivati
- Gruppi selezionati di operatori esteri e italiani
- Distribuzione moderna
- Industrie avicole e di acquacoltura
- Costruttori di macchine e impianti per la lavorazione, conservazione, imballaggio, movimentazione e trasporto delle carni e derivati
- Fornitori di materie prime, additivi, aromi ecc.
- Enti e strutture di controllo, ricerca e documentazione, Istituzioni competenti, veterinari ufficiali, Ministeri e Regioni, Asl e uffici veterinari di confine
- Saloni nazionali e internazionali

ARGOMENTI TRATTATI

- Tecnologie, processi di trasformazione e di commercializzazione delle carni
- Ricerca scientifica e tecnologica
- Impieghi di ingredienti e additivi
- Legislazione e Diritto
- Economia aziendale
- Attualità e informazioni tecniche
- Analisi dei prodotti
- Nuovi prodotti e tendenze
- Igiene e sicurezza alimentare
- Profili di aziende costruttrici e produttrici

PER INFORMAZIONI TELEFONARE AL N. 0331 518056