

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