



Ingegneria Alimentare rinnova il suo format e si presenta **arricchita di contenuti** per un **target di lettori più ampio e completo**.

Invariati gli obiettivi storici della rivista, **testata leader in ambito tecnico-scientifico** nel mondo della lavorazione delle carni, punto di riferimento per le diverse realtà del settore **Ingegneria Alimentare**, per andare incontro alle esigenze degli inserzionisti, aziende orientate verso un mercato vasto e ricco di opportunità, affronta anche altri temi per abbracciare l'insieme delle tendenze e delle potenzialità toccando, di volta in volta, il mondo di tutti i **prodotti a base carne**: piatti pronti (freschi e surgelati), pasta ripiena e conserve di qualità.

La tiratura sarà aumentata per raggiungere un numero sempre maggiore di lettori specializzati.



DATI DIFFUSIONE E PERIODICITÀ

DIFFUSIONE: 3.500 copie in abbonamento postale
CADENZA: bimestrale
USCITE: Gennaio-Febbraio (iMEAT), Marzo-Aprile (TuttoFood), Maggio, Giugno-Luglio, Settembre-Ottobre (Cibus Tec), Novembre-Dicembre
LINGUA: Italiano
FIERE: iMEAT, TuttoFood, Cibus Tec

LISTINO 2023

Pagina intera	Euro	1.700	F.to mm	230 x 326 (h)
1/2 pagina	Euro	900	F.to mm	230 x 163 (h)
Pagina Junior	Euro	900	F.to mm	163 x 230 (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				<i>preventivi su richiesta</i>

Il materiale deve essere in formato .pdf, in **alta risoluzione** (300 dpi), **quadricromia** (CMYK), **abbondanza 3 mm**, no tinte piatte nel file.

Consegna materiale a grafica@ecod.it:

- numero Gennaio-Febbraio > consegna materiale **12/01**
- numero Marzo-Aprile > consegna materiale **23/02**
- numero Maggio > consegna materiale **27/04**
- numero Giugno-Luglio > consegna materiale **25/05**
- numero Settembre-Ottobre > consegna materiale **14/09**
- numero Novembre-Dicembre > consegna materiale **26/10**

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
- Profili di aziende costruttrici e produttrici

PER INFORMAZIONI: comunicazione@ecod.it - Tel. **0331 518056**