

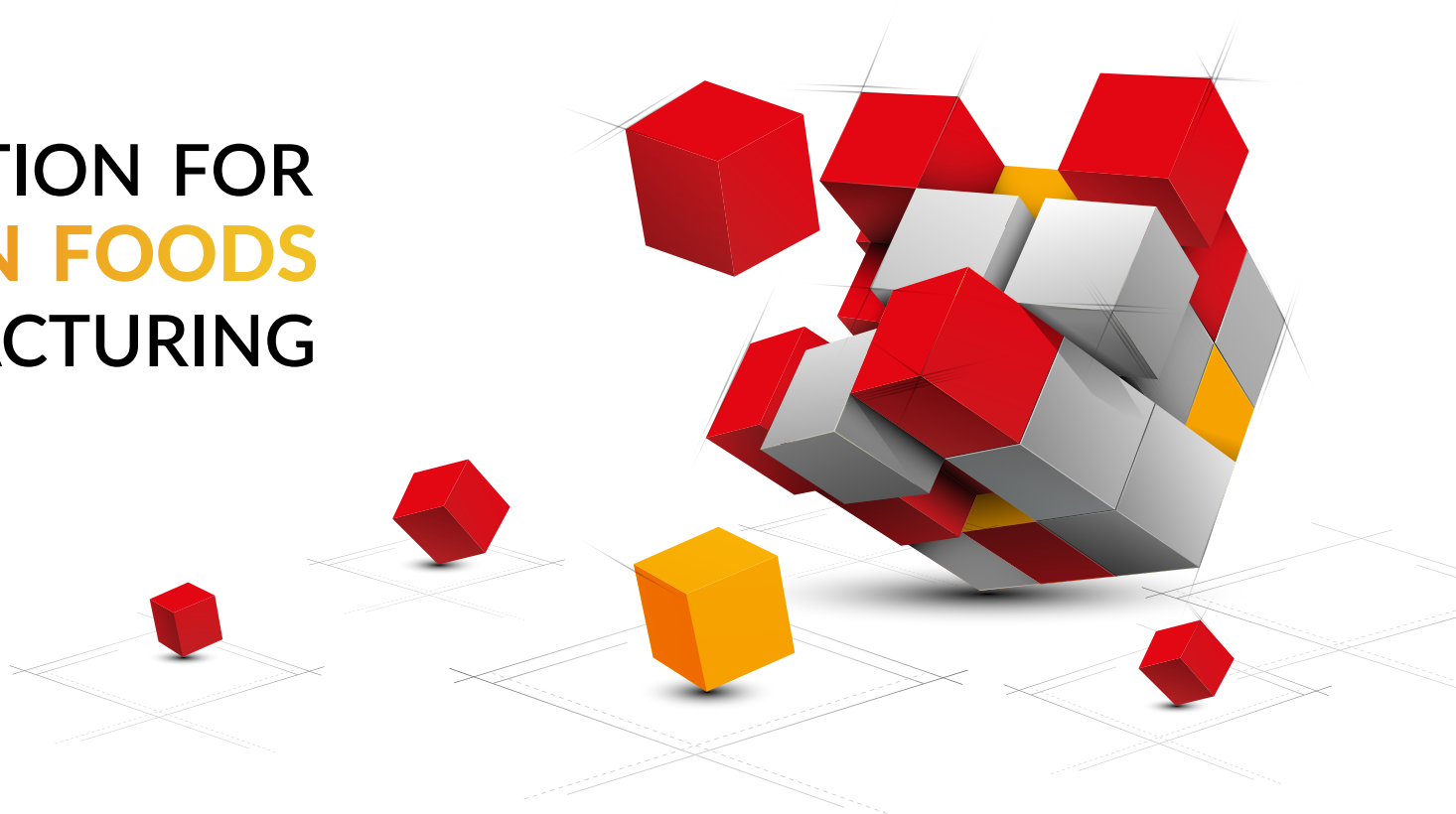
MEAT
TECH
by Ipack Ima

28 - 30
MAY
2024
FIERA MILANO

New section

PRO
TECH

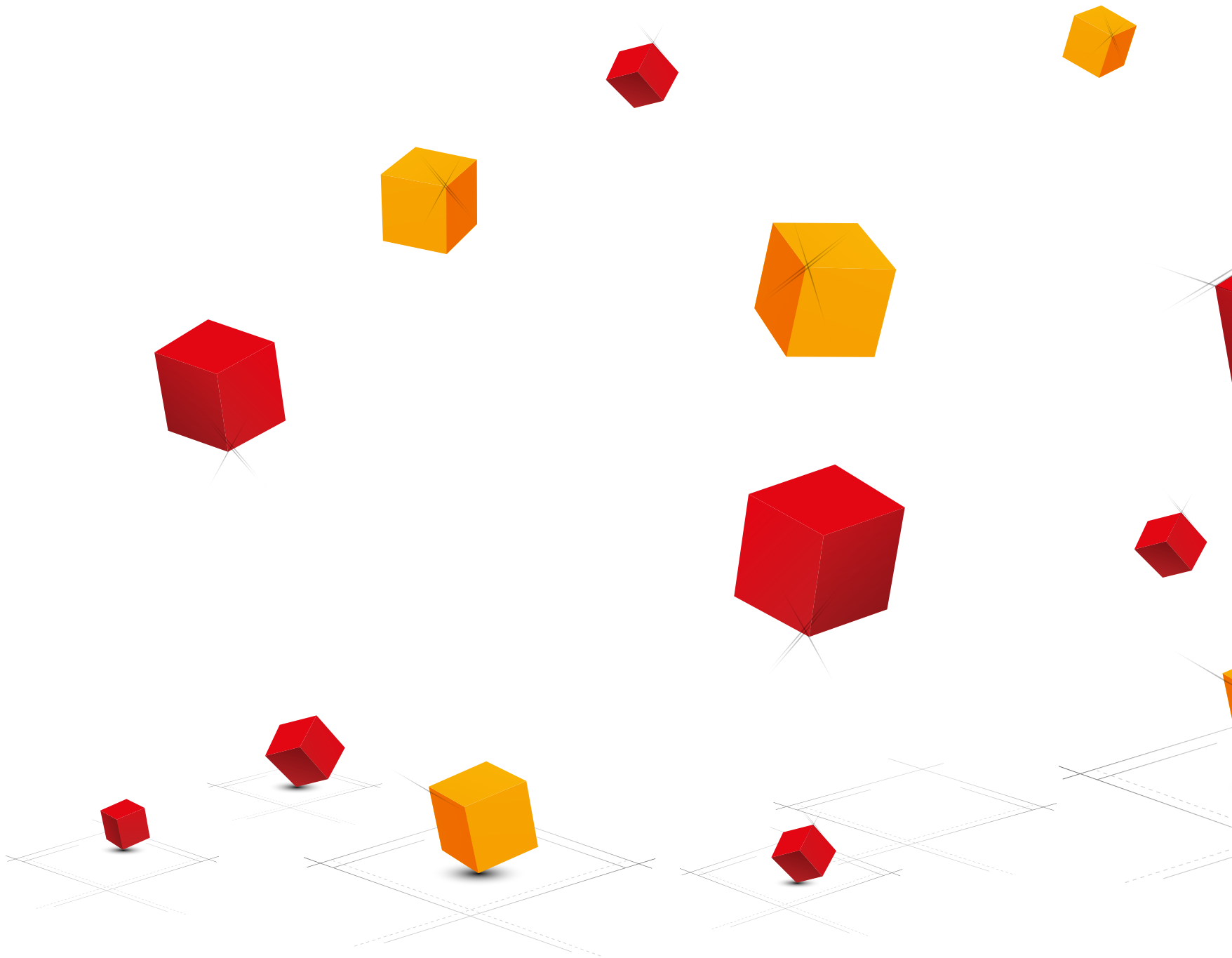
INNOVATION FOR
PROTEIN FOODS
MANUFACTURING

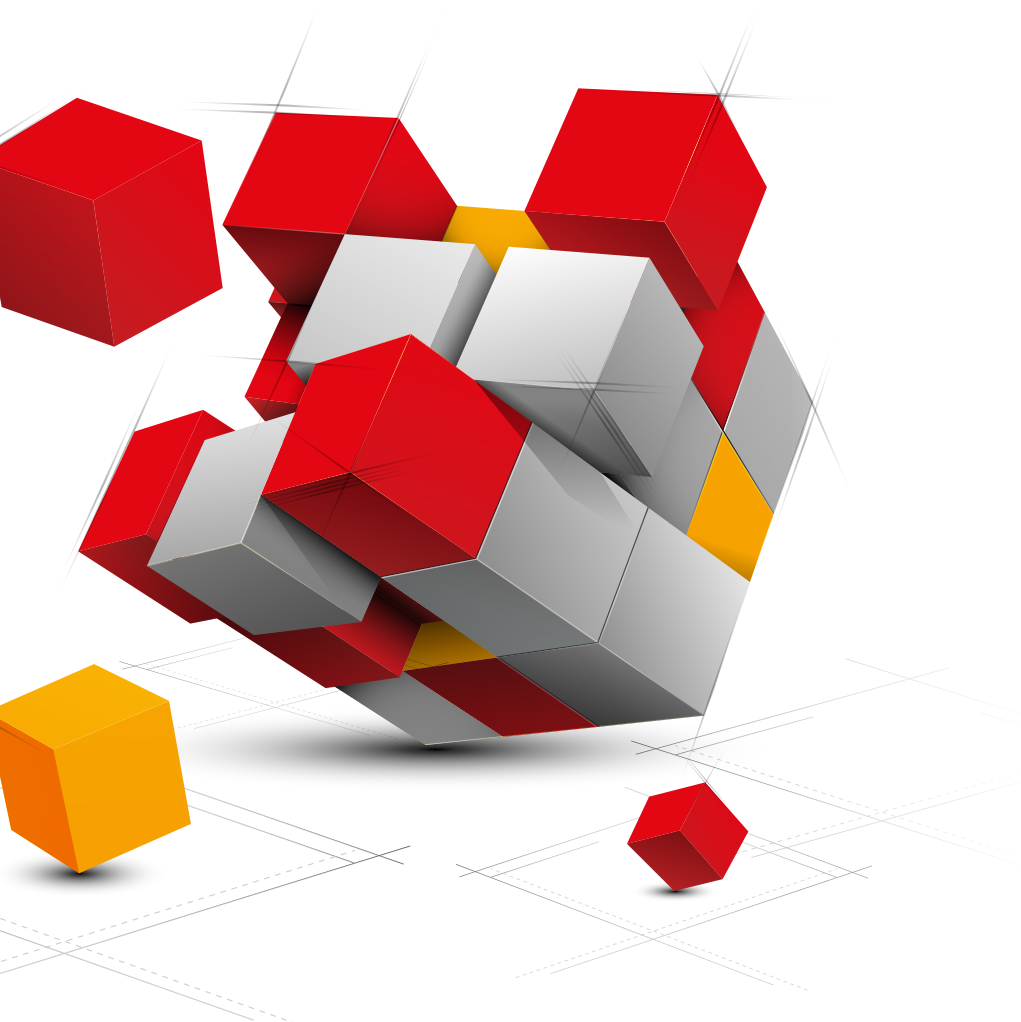


meat-tech.it



#meattech
#protech





**MEAT
TECH**
by Ipack Ima

**28 - 30
MAY
2024**
FIERA MILANO

New section
**PRO
TECH**

L'evento di filiera dedicato agli ingredienti, alle tecnologie, ai materiali ed alle soluzioni per **la lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti a base proteica.**

MEAT-TECH, con il nuovo salone tematico PRO-TECH, è un progetto che si rivolge alle industrie delle carni, dei salumi, del pollame e dei derivati e, per la prima volta, coinvolge anche il settore ittico, quello dei formaggi a pasta dura, dei piatti pronti e del pet food con un nuovo focus su proteine alternative, alimenti a base vegetale, alimenti ad alto contenuto proteico e snack proteici.

Un evento di 3 giorni, **focalizzato su innovazione e networking, arricchito da dimostrazioni live,** per i professionisti del settore alla ricerca di nuove soluzioni nella produzione di alimenti a base proteica.

PARTNERS:





I SETTORI ESPOSITIVI

- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione di carni, pollame e prodotti derivati
- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione per l'industria casearia
- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione di prodotti vegetali proteici
- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione per l'industria ittica
- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione per piatti pronti e gastronomia
- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione per prodotti ad alto contenuto proteico (high protein)
- Macchine, attrezzature e impianti completi di processo e trasformazione di pet food
- Tecnologie e materiali di imballaggio e confezionamento
- Tecnologie e materiali per il fine-linea
- Sistemi di refrigerazione e lavaggio
- Soluzioni di etichettatura, marcatura, tracciabilità e codifica
- Ingredienti, spezie, aromi e additivi
- Materiali di consumo per la lavorazione alimentare
- Attrezzature per la pulizia, l'igiene e la sicurezza
- Allestimenti per gli ambienti di lavoro
- Logistica, movimentazione e stoccaggio
- Automazione e Robotica
- Servizi, consulenza, IT



NUOVA SEZIONE TEMATICA, PRO-TECH: IL MONDO DELLE PROTEINE AL CENTRO

**PRO
TECH**

All'interno di MEAT-TECH una nuova sezione tematica: PRO-TECH.

Nell'edizione 2024 della manifestazione interamente dedicata alle applicazioni tecnologiche, ai materiali e agli ingredienti per qualsiasi prodotto a base proteica, i riflettori saranno puntati proprio sulle proteine.

Naturalmente tecnologie, ma soprattutto innovazione di prodotto: dalla carne e derivati, a nuove preparazioni per la "Veg Community",

con focus su proteine alternative e high protein food.

"Innovazione" sarà l'unica parola chiave che guiderà l'evento.

Tutti gli operatori professionali potranno sperimentare le innovazioni nella lavorazione e confezionamento di alimenti a base di proteine tra i padiglioni del quartiere fieristico di **Fiera Milano**, che ospiterà l'edizione 2024 dell'evento targato **Ipac Ima**.

I TREND DEL 2024

MEAT-TECH anticipa quali saranno le tendenze per i prossimi anni: prodotti free-from, monoporzioni, soluzioni skinpack, compostabili e riciclabili che mantengono la durata di conservazione del prodotto e ne garantiscono la sicurezza e la tracciabilità, piatti pronti, proteine alternative e prodotti a base vegetale.

La forte spinta all'innovazione del settore è al centro del progetto MEAT-TECH, che da sempre si concentra sulle espressioni più tradizionali del mercato, ma che guarda anche ai nuovi stili di vita che richiedono una sempre maggiore attenzione ai temi del green packaging, della sostenibilità, della digitalizzazione e degli ingredienti innovativi.



FOCUS SU VISITATORI QUALIFICATI

Una formula rinnovata e in linea con le più importanti tendenze del mercato, dove professionisti del settore ed esperti nello sviluppo di prodotti innovativi potranno incontrare i fornitori di soluzioni tecnologiche sia per il mondo “tradizionale” che per quello delle “nuove proteine”.

Un'offerta espositiva arricchita dalla presenza dell'intera filiera produttiva, dai produttori di ingredienti, che proporranno elementi per nuove formulazioni, alla gestione del fine-linea.

L'edizione 2024 sarà un punto d'incontro per i leader di un mercato in continua evoluzione.

Marche alimentari, produttori conto terzi, insegne della GDO e rivenditori internazionali, fornitori di servizi di confezionamento: a MEAT-TECH si incontreranno buyer con profili altamente specializzati.

TOP VISITORS

AIA
ALAN
AL MANSOUR HOLDING
AMADORI
AMERICANA FOODS
ASTRA FARMS
AYNES GIDA
BAHCIVAN GIDA
BRF
BUTTERBALL
CARMISTIN INTERNATIONAL
CARNES CAMPICARN
CARREFOUR

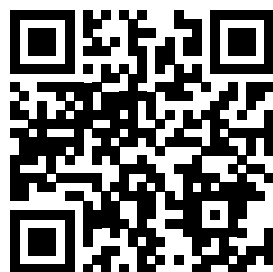
CENTRO CARNI COMPANY
CHARAL
CITTERIO
CLAI
CONAD
DEKERCO FOODS AND PROCESSING
EL MAZRAA
ESSELUNGA
FATTORIE OSELLA
FINPESCA
GENNARO AURICCHIO
GOBARTO
GRANDI SALUMIFICI ITALIANI

GROUPE RAHAL
GRUPO CANORTE
HERFY FOOD
LACTALIS
MARTINI ALIMENTARE
OROCARNI
PARMACOTTO
PREMIER FOOD
RIGAMONTI SALUMIFICIO
ROVAGNATI
SALUMIFICIO F.LLI BERETTA
VERONESI
e molti altri



INNOVATION FOR **PROTEIN FOODS** MANUFACTURING

IL NOSTRO SALES TEAM



28 - 30
MAY
2024
FIERA MILANO

Prenota ora il tuo stand!

ORGANIZED BY



A JOINT VENTURE BETWEEN



meat-tech.it



#meattech
#protech



+39 023191091



sales@ipackima.it