

Elimina al **99%**
VIRUS Y BACTERIAS
Incluyendo el Sars-Cov-2 (Covid-19)



 **CHRISTEYNS**

eurocarnedigital

Buscar en eurocarne

Suscribe

FEEL SAFE WITH US
CHRISTEYNS.COM

SABER MÁS ▶



Lunes, 7 de octubre de 2024

NOTICIAS | ARTÍCULOS | MULTIMEDIA | NOVEDADES | AGENDA | DIRECTORIO EMPRESAS | DOCUMENTOS | LEGISLACIÓN

Área de clientes

Usuario o eMail

Password

No cerrar sesión

Gestión de claves

Artículos

Legislación

Empresas cárnicas

Revista on line

26/09/2024 - **Eventos - Internacional**

TuttoFood prepara su desembarco en Milán con el 70 % de su superficie ya reservada

La organización de TuttoFood ha anunciado, a ocho meses de su celebración, que ya ha reservado más del 70 % de la superficie de exposición disponible para su primera edición en Milán, que se celebrará entre el 5 y el 8 de mayo de 2025.



Empresas de 28 países de todo el mundo ya han confirmado su presencia para desarrollar oportunidades de negocio entre los pabellones de la exposición. Estos son los primeros datos del evento que generará un impacto de unos 15 millones de euros para el certamen y 150 millones para toda la ciudad de Milán.

Antonio Cellie, consejero delegado de Fiere di Parma, organizadora del evento, con más de 20 años de experiencia con Cibus Parma -que sigue siendo una referencia para el sector alimentario made in Italy-, ha declarado: "No sólo el número de empresas extranjeras confirmadas, sino también su **calidad** demuestran el éxito de este formato. Hemos sido capaces de interceptar las necesidades reales de las empresas, de responder a sus necesidades de negocio, de conocimiento del producto y de relaciones. En TuttoFood 2025, ya lo sabemos, estarán presentes países estratégicos no sólo para Europa, sino para todo el mundo, con economías capaces de mover el mercado mundial de la alimentación y más allá".

Más noticias - **Eventos - Internacional**

Compartir esta noticia en:  LinkedIn  Twitter  Facebook



MEAT THE NEXT

Somos
expertos
en plantas
de sacrificio



 Pujolàs

LAPEG
1200 XXL

eurocarne



Un paso de calidad, y otros muchos.
¿Cómo validar la seguridad microbiológica de la producción crabi-curada?
Conte, Tracce, la carne, y los productos.
Bene a SAL Parma 2024

¿Quieres ser cliente?

- Abonarse
- Publicidad

de soluciones con
competencia en
líneas y procesos.



handtmann
Ideas con futuro.