

“*Il panino d'eccellenza*”
DI DANIELE REPONI

DI DANIELE REPONI

The logo for iMEAT by ECOD is displayed. The word "iMEAT" is written in a stylized, rounded font. The "i" and "T" are red, while "MEAT" is white with a red outline. Below "iMEAT" is the text "by ECOD" in a smaller, black, sans-serif font. The background of the slide is a light brown, textured surface.by **ECOD**

24-25-26 MARZO 2019



“Il panino d'eccellenza”

DI DANIELE REPONI - iMEAT 2019

Gustoso, ricco, essenziale, corposo, croccante, morbido... il panino attrae fin da quando si è piccicoli, è in grado di accompagnarci sempre e ovunque, dimostrando il suo eclettismo nel seguire i trend di consumo, nell'adattarsi ai differenti gusti, nell'esaltare profumi e sapori dei prodotti di facitura.

Essenziali sono le materie prime utilizzate che, per un panino con i fiocchi, devono essere di assoluta qualità.

Il panino inoltre ben si presta ad essere “ambientato” in qualsiasi occasione ed evento, sul banco o al tavolo, quando si prepara un catering o si organizza un aperitivo, magari nel proprio negozio... è un vero e proprio must a cui rinunciare è pressochè impossibile.

A iMEAT il panino diventa d'ECCELLENZA!

LE AZIENDE ADERENTI

PRODOTTI FINITI

Capitelli Flli - Pancetta cotta

Casa Graziano - Prosciutto crudo di Parma

Coppiello Giovanni - Sfilaccio di equino

Cosaro - Pollo, soppressa

Dallatana - Culatello

Dal Massimo Goloso - Canapela

Gadi - Bastian - Sgombro, acciughe

Gianni Negrini - Pastrami

Opificio 1899 Verona - Manzo marinato

Paganoni Bresaola - Bresaola

Ravanetti Artemio - Prosciutto crudo di Parma

Salumificio Flli Guerzoni - Prosciutto crudo di Modena

Salumificio Mec Palmieri - Mortadella

Salumificio Thogan Porri - Salame di Varzi

INGREDIENTI

Alpenzu

Frantoio Bianco

La Giardiniera di Morgan

Sprayleggero - Compagnia Alimentare

Per le attrezzature, si ringrazia:

Criocabin, Lainox, Cat Sanificazioni

DANIELE REPONI, ARTISTA DEL PANINO

Professionista che del panino artigianale ha fatto una vera e propria arte, Daniele Reponi interpreta i prodotti di alcune aziende espositrici a iMEAT realizzando le sue preparazioni innovative nell'area iMEAT Gusto.

Ovunque ci sia voglia di un buon panino, Daniele Reponi risponde. Il suo girovagare lo porta in tutta Italia e all'estero dove viene chiamato anche a fare panini al Parlamento Europeo. Tante le collaborazioni tra cui quella con l'Accademia del Panino Italiano di Milano e con la trasmissione “La prova del cuoco” di Rai 1.

“Non chiamateli però ‘panini gourmet’ - sottolinea Daniele -. La definizione che più mi piace per le mie creazioni è ‘panini agricoli’ proprio perché nascono in primo luogo dallo straordinario lavoro degli ‘artigiani del cibo’ di cui l'Italia è ricchissima.”

PROGRAMMA SHOW COOKING

DOMENICA 24 MARZO

Ore 11,00 -12,00

RAVANETTI

Panino: PROSCIUTTO CRUDO, mango fresco, rucola, aceto balsamico

MEC PALMIERI - Giardiniera di Morgan

Panino: MORTADELLA, Giardiniera, provola affumicata

COPPIELLO - Alpenzu - Giardiniera di Morgan

Panino: SFILACCI DI EQUINO, Giardiniera, rafano fresco, Fonduta con toma di Gressoney

Ore 14,00 - 15,00

THOGAN PORRI - Sprayleggero

Panino: SALAME VARZI, brie di capra, pomodoro semi secco al timo fresco, Spray al basilico

NEGRINI - Frantoio Bianco - Sprayleggero

Panino: PASTRAMI, Crema di aglio, pomodoro fresco, cipollotto grigliato, insalata, Spray al rosmarino

CAPITELLI F.lli - Alpenzu

Panino: GIOVANNA, Fonduta di fontina, insalata marinata all'aceto di ginepro, mandorle tostate

Ore 15,30 – 16,30

GADI - Frantoio Bianco - Sprayleggero

Panino: FILETTI DI SGOMBRO, Pesto bianco, mozzarella fiordilatte, Olive taggiasche, Spray arancia e pepe

DALLATANA

Panino: CULATELLO, burro, mela campanina, nocciole tostate

COSARO – Giardiniera di Morgan

Panino: "SFILACCI DI POLLO" cotti, Salsa di Anna, senape, maionese, trito di capperi

LUNEDÌ 25 MARZO

Ore 10,30 -11,30

OPIFICIO 1899 VERONA

Panino: MANZO MARINATO ALLE ERBE, peperone verde scottato, maionese, perle di aceto alla frutta

COSARO – Frantoio Bianco - Sprayleggero

Panino: SOPRESSA, asiago, Pesto bianco, melanzane scottate, Spray al peperoncino

CASA GRAZIANO - Gadi

Panino: CRUDO DI PARMA, burrata, Filetti di acciughe, pomodoro verde tipo camone

Ore 12,30 -13,30

PAGANONI

Panino: BRESAOLA, fragole, caprino, aceto balsamico

DAL MASSIMO GOLOSO - Alpenzu

Panino: CANAPELA, Miele alpino, pomodoro semi secco, trito di capperi

SALUMI GUERZONI - Alpenzu - Frantoio Bianco

Panino: CRUDO DI MODENA, Castagne al naturale, zucchine fritte in Olio extravergine di olive taggiasche bio, perle di aceto balsamico

ALPENZU

FONDUTA DI TOMA DI GRESSONEY

Formaggio semigrasso di latte vaccino, la toma viene prodotta direttamente negli alpeggi ai piedi del Monte Rosa nel periodo estivo e, d'inverno, nelle latterie. Le forme sono stagionate per 3-4 mesi, ma è anche un formaggio che si presta a lunghe conservazioni.

FONDUTA DI FONDINA DOP

È un formaggio prodotto solamente nei mesi estivi quando le mucche sono al pascolo in alpeggio. I profumi e i sapori delle erbe alpine e la vita all'aria aperta delle mucche conferiscono al latte, e quindi al formaggio, un sapore particolare. Questa fonduta di qualità superiore si trova solo in un periodo limitato dell'anno.

CASTAGNE SCIROPATE AL NATURALE

Preparate con ingredienti di prima qualità, sono adatte per lavorazioni in cucina, per guarnire dolci, servite sul gelato o sulla panna montata.

MIELE DI FLORA ALPINA 100% ITALIANO

I mieli, selezionati tra affidabili apicoltori locali con una collaborazione di lunga data, hanno un colore ambrato chiaro, un profumo delicato e un sapore piacevole. Da usare come miele da tavola e con formaggi semi-stagionati. La raccolta è fatta in montagna tra i 900 e i 1500 metri.

CAPITELLI F.LLI

GIOVANNA PANCETTA COTTA

Un po' pancetta, un po' prosciutto cotto... Il risultato finale è qualcosa di difficile da definire tecnicamente, ma è di sicuro impatto: il sapore ricco della pancetta, la delicatezza e la digeribilità del prosciutto cotto, il leggero sentore di fumo, la morbidezza e la naturalità conferite dall'utilizzo di miele. Le cotture fatte a regola d'arte esaltano tutti i sapori di questo prodotto regalando una particolare emozione gustativa.

La materia prima è costituita da due grandi pancette di suino pesante padano. Vengono lasciate sotto sale aromatizzato per due settimane, poi vengono lavate, esposte in camera di affumicatura per circa un'ora e successivamente insaporite con una piccola quantità di salamoia, quella del San Giovanni al miele. Dopo quattro giorni di massaggio lento e di tanto riposo, vengono cucite insieme e poi legate conferendo al prodotto finito la caratteristica forma simile a quella della classica pancetta stagionata. La cottura prevede una fase a vapore di 20 ore, seguita da 2 ore in forno a legna.

Il prodotto unisce il sapore pieno della pancetta con la delicatezza e la digeribilità conferita dal metodo produttivo unico ed innovativo.

CASA GRAZIANO

PROSCIUTTO DI PARMA CASA GRAZIANO “30 E LODE”

Un prosciutto dedicato ai clienti più esigenti alla ricerca di un gusto più ricercato e particolare. E' stagionato per oltre 24 mesi all'interno di un'antica cantina di famiglia (Antica Stagionatura Casa Graziano) interrata e risalente agli anni '50, situata a 700 metri di altezza sul livello del mare, con sassi a vista e scalere in legno.

Solo i migliori prosciutti dell'azienda, dopo un'accurata selezione, diventano “30 e Lode”: una produzione limitata che racconta una storia di qualità fatta di maestria umana, natura e lento trascorrere del tempo.

COPPIELLO GIOVANNI

SFILACCIO DI EQUINO

Carne di equino, proveniente da anteriore di prima scelta e seconda scelta, addizionata di sale e aromi cotta al vapore e ridotta in sottili filamenti.

Confezionata in vaschette di film poliaccoppiato di poliestere amorfo e polietilene, in atmosfera modificata.

Colore rosso scuro tipico della carne equina stufata. Odore gradevole speziato affumicato. Sapore sapido e affumicato tipico, con nota dolce. Consistenza filamenti fibrosi e compatti.

COSARO

POLLO ROSSO “COLLO NUDO”

Pollo di origine francese, Label Rouge dei Pirenei, commercializzato sin dal secolo scorso sull'altipiano di Asiago. E' una razza non selezionata di taglia piccola e di indole inquieta. Svolazzano e duellano. Difficili da allevare, sono il prodotto di nicchia dell'azienda. Crescono alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza proteine, né grassi di origine animale. E' commercializzato dopo minimo 85 giorni di allevamento. E' venduto intero per preservarne la pregevolezza della carne.

COSARO - GIULIETTA SALUMI

SOPRESSA

La sopressa è l'insaccato caratteristico della provincia di Vicenza ed è ottenuta dall'azienda con le migliori carni del maiale macinate a freddo, con la sola aggiunta di sale, pepe ed aromi naturali.

Stagionata per circa 6 mesi in cantina fino a produrre la sua classica muffa, questa sopressa si distingue per la morbidezza unica e il sapore delicato.

DALLATANA

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Con una stagionatura di 22 mesi, al taglio la fetta si presenta di colore graduale dal rosa al rosso rubino, con la caratteristica noce di grasso. L'equilibrata armonia tra la parte magra e grassa, che assume un colore bianco-rosato tipico della lunga stagionatura, risulta in bocca con un effetto di consistente morbidezza e raffinato legame in grado di sprigionare un profumo "di cantina" elegante e persistente, intenso ma etereo. Il sapore dolce ma delicatamente sapido libera sul palato echi profumati di muschio e sottobosco.

Il Culatello di Zibello DOP è conosciuto in Italia come il Re dei salumi, eccellenza della salumeria italiana. Viene prodotto in una zona ben precisa della Bassa Parmense che comprende 7 comuni a ridosso del fiume Po.

E' ricavato da una rigorosa e ristretta scelta della materia prima: solo ed esclusivamente cosce di suini pesanti, nati, allevati e macellati nei territori di Emilia Romagna e Lombardia.

Il laboratorio dell'azienda è ancora uno dei pochissimi rimasti a lavorare la coscia intera ed esegue un suo controllo visivo, verificandone origine, peso, colore, marezzatura. Attraverso il tatuaggio impresso sulla cotenna, accerta età e provenienza del suino.

DAL MASSIMO GOLOSO

CANAPELA

Questo prodotto nasce nel mese di settembre in quanto in Val di Non si inizia a lavorare la canapa. Il salume principe dell'azienda è la Mortandela della Val di Non lavorata tutta a mano e avvolta nel retino di maiale. Una volta asciugata si iniziano le fasi di affumicatura e stagionatura. Il nome Canapela deriva da Mortandela con aggiunta di canapa sia nell'impasto sia ricoperta dopo la stagionatura, quindi canapa-ela ovvero "Canapela".

FRANTOIO BIANCO

PESTO BIANCO CON CARCIOFI E BASILICO

Carciofi in olio extra vergine di oliva con basilico genovese Dop fresco, anacardi, parmigiano reggiano Dop, pinoli, aglio, amido di mais, fibra di frumento, sale. Questo pesto ha un sapore delicato e leggermente dolce ed un aroma di carciofi e basilico. E' pronto da usare, in particolare per condire la pasta appena scolata.

CREMA D'AGLIO

Aglio in olio extra vergine di oliva, sale. Di colore bianco tendente al grigio, si distingue per il caratteristico sapore ed aroma di aglio fresco. Da utilizzare nelle stesse modalita' e con le stesse concentrazioni dell'aglio fresco.

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

Tipiche della provincia di Imperia sono proposte in olio extra vergine di oliva, aglio, erbe aromatiche, sale. Con un colore che sfuma in diverse gradazioni di nero e marrone, hanno un sapore gradevole, pieno e consistente ed un profumo caratteristico di olive e di olio extra vergine. Da utilizzare come aperitivo, oppure per guarnire piatti di pasta, carne, pesce, insalate.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA BIO

Con un sapore mediamente fruttato ed un aroma delicato, questo olio si presenta di colore giallo chiaro paglierino. Grazie al suo gusto gentile, è particolarmente indicato per qualsiasi pietanza, ideale per pesci e piatti leggeri.

GADI - BASTIAN

FILETTI DI SGOMBRO

Sono preparati con il miglior pesce seguendo un'antica tradizione e sono sapientemente puliti da mani esperte, come vuole la tradizione, per garantire qualità eccezionale e un gusto unico.

Non è un pesce pregiato, ma è ricchissimo di gusto e di nutrienti, esaltati da una speciale lavorazione che rispetta l'antica tradizione

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Acciughe pescate nel Mar Cantabrico, costa settentrionale della Spagna, dove i maestri conservieri italiani si trasferirono all'inizio del secolo portando con sé tutti i saperi della lavorazione di questo squisito pesce.

Acciughe celebrate per il loro perfetto equilibrio di carne e grasso, ottime da provare in purezza.

GIANNI NEGRINI

PASTRAMI

Il Pastrami è una carne succulenta, speziata, affumicata, da fare a fettine per condire deliziosi spuntini. Ottimo per fare dei panini con un po' di senape e cetriolini sott'aceto, in effetti per molti il termine Pastrami indica il panino della grande mela.

Nasce dall'esigenza di conservare la carne: una delle fasi fondamentali che trasforma la carne di manzo in Pastrami, infatti, è il passaggio in salamoia. Scelto un bel pezzo di sottofesa di manzo, si passa in salamoia e qui rimane da 5 giorni alle due settimane possibilmente a temperatura ambiente; a questo punto la carne va essiccata parzialmente, affumicata, quindi aromatizzata con aglio, coriandolo, pepe nero, paprika, chiodi di garofano; infine cotta a vapore.

Una preparazione piuttosto complessa, ma il risultato è una specie di roast beef dalla consistenza morbidissima ma non disfatta, saporita e succosa da tagliare a fettine sottili, ma non troppo, e servire in grandi quantità tra due fette di pane caldo, rigorosamente da scaldare sulla piastra o alla griglia rovente.

LA GIARDINIERA DI MORGAN

GIARDINIERA DI MORGAN IN AGRODOLCE

Gli ingredienti sono gli ortaggi in proporzione variabile (carote, finocchi, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori), aceto di vino, acqua, sale di Cervia, zucchero. Le materie prime vengono tagliate e lavorate a mano in tutti i loro processi, dall'arrivo delle verdure dalle aziende agricole partner, dove vengono coltivate in regimi di agricoltura intelligente e non forzata, dalla pulizia e toelettatura, dal lavaggio, al taglio, alle micro cotture a vapore, in-vasamento e pastorizzazione finale.

E' una giardiniera trasversale che ben si può abbinare ai salumi di tradizione, al prosciutto crudo, al pesce azzurro conservato e fresco, ai pesci al forno, ai lessi e bolliti di tradizione o, semplicemente, come contorno o protagonista nelle insalate composte.

E' una giardiniera non forzata, gentile, abbinabile al vino e non relegata solo a ruolo di comprimario nei lessi invernali, croccante e fresca, da gustare tutto l'anno.

SALSA DI ANNA AGRODOLCE IN OLIO

Gli ingredienti sono gli ortaggi in proporzione variabile (rape rosse, carote, cavolfiori, cipolle - contiene naturalmente solfiti, finocchi, peperoni gialli, peperoni rossi, sedano), zenzero, peperoncino, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, acqua, sale di Cervia, zucchero.

Le materie prime arrivano dalle aziende agricole partner, dove le verdure vengono coltivate in regimi di agricoltura intelligente e non forzata, e vengono lavorate a mano dalla pulizia e toelettatura, al lavaggio, vengono cotte con micro cotture a vapore, tritare in macchina e lasciate a maturare in un liquido agrodolce per poi essere invasate in olio misto e pastorizzate.

La salsa è ideale con cappone bollito, gallina, petto di pollo, ottima con musetti, cotechini e salumi cotti, per sandwich e burger gourmet.

OPIFICIO 1899 VERONA

MANZO MARINATO AI PROFUMI OFFICINALI

Puro manzo italiano di pezzata rossa del Friuli Venezia Giulia, aromatizzato con una selezione di erbe e piante officinali. La marinatura lenta a bassa temperatura e lunghi massaggi manuali permettono di raggiungere l'equilibrio e l'armonia di un profumo delicato e un sapore intenso e raffinato.

PAGANONI BRESAOLA

MAESTOSA SELEZIONE PRIVILEGE

Dall'imponente pezzatura, questa bresaola deve la sua sontuosa bontà proprio al rispetto delle tradizioni, alla cura e alla sapienza con la quale viene selezionato e lavorato ogni singolo pezzo della punta d'anca. Una vera "riserva di famiglia" che porta in tavola la storia e la passione per la qualità che da sempre contraddistingue l'azienda.

Carni fresche selezionate, pezzo per pezzo, tra bovini delle razze da carne europee più pregiate quali chianina, piemontese, garronese e limousine.

E' un prodotto a marchio depositato ottenuto dal solo cuore della punta d'anca rafilata a mano secondo la ricetta tradizionale.

RAVANETTI ARTEMIO

PROSCIUTTO DI PARMA

La produzione è dedicata esclusivamente al Prosciutto di Parma, cosce provenienti da suini pesanti nati ed allevati in Italia e da allevamenti e macelli riconosciuti dal disciplinare Dop.

Partendo da una selezione accurata della materia prima, viene adottata una lavorazione eseguita nel rispetto della tradizione, utilizzando come unico ingrediente il sale marino. L'esperienza dell'azienda permette di lavorare a mano prosciutto per prosciutto con attenzione e assoluta cura artigianale.

Arieggiando i locali di stagionatura si permette al vento proveniente dal mare, che attraversa boschi e pinete delle nostre colline, di conferire sapore e aroma unici che trovano la massima espressione nella lunga stagionatura. Un delicato processo in cui fiorisce il bouquet inconfondibile di questo prosciutto.

SALUMIFICIO F.LLI GUERZONI

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Questo prosciutto si ottiene da cosce di suini nazionali allevati ed alimentati secondo rigide prescrizioni produttive volte all'ottenimento di carni di ottima qualità. Tutte le fasi di produzione, dall'allevamento alla macellazione, alla stagionatura sono controllate e certificate per garantire sin dall'origine una giusta selezione della materia prima necessaria all'ottenimento di un prosciutto d'eccellenza.

Solo le cosce idonee vengono avviate alla stagionatura effettuata ancora con metodi artigianali all'interno della zona tipica corrispondente alla fascia Pedemontana che si sviluppa tra le provincie di Modena, Bologna e Reggio Emilia. In questo scenario di tradizioni e antichi sapori avviene la stagionatura del prosciutto di Modena che dura almeno 14 mesi.

Alla fine di tale stagionatura l'ente incaricato dal ministero per le Politiche Agricole imprime l'inconfondibile marchio a fuoco.

SALUMIFICIO MEC PALMIERI

MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA

Inconfondibile nel suo involucri di cotenna naturale cucita a mano e marchiata a fuoco, Favola Gran Riserva si distingue per l'uso di carni particolarmente pregiate, la cotenna sottile e la presenza di sale dolce di Cervia.

Favola Gran Riserva utilizza nell'impasto la spalla di suini italiani "pesanti", una qualità particolarmente pregiata che proviene da allevamenti del circuito Dop di Parma e San Daniele, e cotenne selezionate sottili: un accorgimento che permette la cottura, all'interno dei forni in pietra, più lunga e delicata

Il sale di Cervia, con la sua dolcezza unito al miele d'acacia e agli aromi naturali, la rendono particolarmente profumata. Senza glutine, senza proteine del latte, senza glutammato e polifosfati aggiunti, senza OGM, senza lattosio.

Delicata e digeribile, il suo colore è rosa vivo uniforme con quadrettature bianche perlacee ben definite. Ha un profumo intenso ed armonioso e solo lievemente speziato, con un gusto tipico, non eccessivamente unto al palato. La consistenza è compatta, non elastica. E' morbida alla masticazione.

SALUMIFICIO THOGAN PORRI

SALAME DI VARZI DOP

Dolce e delicato, ma persistente. Gli aromi naturali e gli altri ingredienti utilizzati per la sua preparazione, pepe, aglio e vino, non ne coprono il sapore: alla degustazione si presenta come una vera armonia di sapori persistenti con una naturale ed inconfondibile dolcezza di fondo. La materia prima, il rispetto della tradizione, il tempo e il microclima sono i suoi principali ingredienti.

Si presenta in forma cilindrica, di diametro e pezzature variabili a seconda del budello naturale utilizzato per l'insacco.

I tempi di stagionatura variano da un minimo di 30 giorni per i salami di diametro più piccolo, a un minimo di 100 giorni per il "cucito".

I suini impiegati sono nati ed allevati esclusivamente in Lombardia ed Emilia Romagna, con un peso minimo di 160 kg. e un'età di almeno nove mesi al momento della macellazione. Vengono utilizzate solo le "parti nobili": coscia, lonza, filetto, coppa opportunamente snervata, spalla disossata, snervata e sgrassata per la parte magra, e gola e pancetta per la parte grassa, che non supera mai il 30% dell'intero impasto.

Dopo la macinatura a grana medio-grande, la carne viene impastata con la miscela di sale marino, pepe nero in grani, infuso filtrato di aglio fresco, vino Bonarda Oltrepò Pavese Doc e insaccata in budelli naturali di scrofa. Il salame viene legato a mano con spago naturale con trama a maglie fitte e posto in asciugatura a caldo per una settimana. Poi passa alla lenta stagionatura naturale.

Il Salame di Varzi Dop ha consistenza tenera e compatta, colore rosso vivo al taglio, con presenza della parte grassa perfettamente bianca, sapore dolce e delicato, aroma fragrante strettamente condizionato dal periodo di stagionatura.

SPRAYLEGGERO

BASILICO SPRAY in olio extra vergine di oliva

Un condimento che richiama immediatamente al mediterraneo. Le coste liguri sono pervase dalle coltivazioni del profumatissimo basilico. Aromatizzato al basilico le racconta all'olfatto. Ottimo in cottura per la preparazione di salse e pesti. Per insaporire le insalate fredde di pasta, le bruschette, le pizze. Ideale per profumare la caprese.

ROSMARINO SPRAY in olio extra vergine di oliva

Aromatizzato al rosmarino racconta all'olfatto i paesaggi costieri dell'Italia e al gusto regala la freschezza tipica della brezza marina. Il rosmarino è consigliato in cucina perché favorisce la digestione dei grassi. Aggiunto a fine cottura per insaporire minestre e brodi vegetali, per profumare focacce e pane e per preparare delle marinature per carne e pesce.

ARANCIA E PEPE NERO SPRAY in olio extra vergine di oliva

Un'esplosione di aromi e profumi che svegliano il palato e lo lasciano pervaso da note agrumate e piccanti. L'arancia ed il pepe nero si sposano in un condimento dalle note dolci, ma con sottofondo piccante. Ideale per condire le insalate miste e per marinare le carni bianche, per condire le insalate di finocchi e quelle a base di frutta.

PEPERONCINO SPRAY in olio extra vergine di oliva

Nasce dall'abbinamento tra l'Olio italiano ed il peperoncino, la spezia più diffusa nelle cucine del mondo, che dona un gusto piccante alle pietanze e stimola digestione e circolazione del sangue. Perfetto su zuppe di legumi, piatti a base di verdure grigliate, pasta, pizza, zuppe di pesce e carne alla brace, piatti di cucina cinese, kebab, piatti messicani, carne argentina. Veloce e facile da usare sia come condimento che per marinare carne e pesce prima della cottura alla griglia.



Abbonarsi in fiera conviene!

Interviste, servizi giornalistici, news, ricette... e tanto altro su **iMEAT Giornale** che ogni due mesi vi aggiorna sul mondo della carne e dintorni.

E se vi abbonate in fiera ci sarà qualcosa in più!

Vi aspettiamo al nostro stand A42, Pad. A



iMEAT[®] GIORNALE

iMEAT GIORNALE è un periodico bimestrale

ABBONAMENTO
6 numeri

€ 20



iMEAT[®]
by **ECOD**



ECOD Srl Unipersonale

ORGANIZZATORE iMEAT - iMEAT GIORNALE

Tel. 0331 518056 - www.imeat.it - info@imeat.it



Guarda la diretta Facebook
sulla pagina ufficiale **Forum iMEAT**

PAD. A - STAND A42

