

LA TUA PUBBLICITÀ SU

iMEAT[®] GIORNALE



Bimestrale specializzato dedicato ai negozi di macelleria e agli operatori del settore carne.

A rotazione vengono raggiunti più di 40.000 macellerie e addetti ai lavori.

iMEAT Giornale informa sull'**evoluzione del comparto carne**, in particolare della macelleria e della figura del macellaio proiettata nel futuro.

iMEAT Giornale vuole essere una palestra per sollecitare il confronto, per informare in modo semplice e attuale, per approfondire temi di attualità, dalla ricetta innovativa alle norme legali, dagli aspetti nutrizionali legati alla carne ed ai suoi derivati alle proposte dei fornitori, dalla formazione professionale all'impegno associativo e sociale... Sono solo alcuni degli argomenti del nostro programma editoriale, con l'obiettivo di fare rete attorno al negozio di macelleria e al settore carne.

TARGET LETTORI

- Macellerie
- Responsabili e addetti banco macelleria di GD, GDO e minimarket
- Salumerie
- Gastronomie, rosticcerie, bracerie, steakhouse
- Operatori del settore carne
- Agriturismi
- Ristorazione specializzata settore carne

LISTINO 2024

1/4 di pagina	Euro	800
Piede	Euro	1.000
Junior	Euro	1.200
Pagina intera	Euro	1.800
Pagina intera 4ª copertina	Euro	2.200

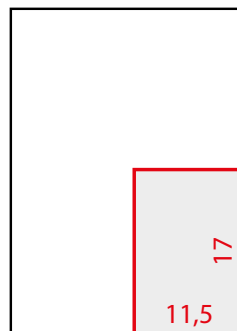
Il materiale deve essere in formato .pdf, in **alta risoluzione 300 dpi, quadricromia CMYK**, abbondanza 3 mm. Il materiale deve essere inviato all'indirizzo: grafica@ecod.it

- Numero di Gennaio/Febbraio > scadenza invio materiale **18/01**
- Numero di Marzo/Aprile > scadenza invio materiale **07/03**
- Numero di Maggio/Giugno > scadenza invio materiale **16/05**
- Numero di Luglio/Agosto > scadenza invio materiale **11/07**
- Numero di Settembre/Ottobre > scadenza invio materiale **12/09**
- Numero di Novembre/Dicembre > scadenza invio materiale **14/11**

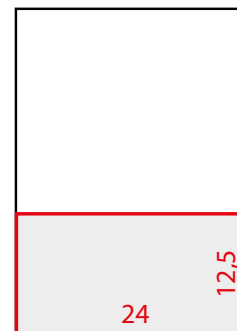
PROGRAMMA EDITORIALE 2024

- Gennaio/Febbraio > Speciale su varie tipologie di cotture professionali.
- Marzo/Aprile > Vendite online: moda o opportunità? Analisi della nuova tendenza, prospettive, criticità/sicurezza (catena del freddo).
- Maggio/Giugno > Reportage Forum Meat Experience.
- Luglio/Agosto > Dry aging: aspetti biochimici ed eventuali rischi igienico-sanitari.
- Settembre/Ottobre > Fiera iMEAT 2025: anticipazioni e novità; i tagli bovini – tecnica e lavorazione – macellazione halal/kosher.
- Novembre/Dicembre > Carni alternative/esotiche - aspetti compositivi.

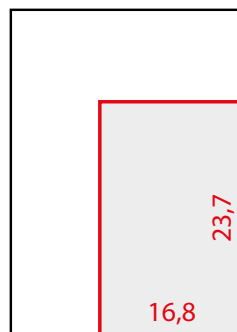
1/4 di pagina
cm 11,5x17



Piede
cm 24x12,5



Junior
cm 16,8x23,7



Pagina intera
cm 24x33,3



DIFFUSIONE: 10.000 copie in abbonamento postale

CADENZA: Bimestrale

USCITE: Gennaio-Febbraio; Marzo-Aprile; Maggio-Giugno; Luglio-Agosto; Settembre-Ottobre; Novembre-Dicembre

LINGUA: italiano

RICHIEDI UN PREVENTIVO: marketing.giornale@imeat.it - Tel. 0331518056



ECOD Srl Unipersonale - Via Don Riva, 38 - 20028 San Vittore Olona (MI) - Tel. 0331518056 - www.imeat.it - www.ecod.it