



## Fratelli Pagani S.p.A. & iMEAT: nuovo appuntamento dal 26 al 28 marzo 2023 a Modena Fiere

marco 2023-03-16Eventi No CommentAttraverso la Linea Pagani Chef, l'Azienda in fiera avrà l'occasione di presentare innovativi prodotti, tra cui esclusive miscele claen label

Conto alla rovescia per **iMEAT**, fiera dedicata al settore della carne e a tutte le attività operanti nel comparto come macellerie al dettaglio, gastronomie e ristorazione specializzata, che torna con un imperdibile **appuntamento dal 26 al 28 marzo a Modena Fiere**, in cui Fratelli Pagani S.p.A. sarà in prima linea con un'offerta sempre più ampia di prodotti di qualità e ricette versatili e creative.

Nei tre giorni di **Fiera i visitatori di iMEAT** troveranno grande fervore presso lo stand di Fratelli Pagani S.p.A. (stand B30-B34 PADIGLIONE A), palcoscenico ad-hoc per cooking show, presentazione di nuovi prodotti e appuntamenti imperdibili! Gli incontri inizieranno dalla giornata di domenica 26 marzo, con l'elaborazione da parte dello Staff Pagani Chef del tradizionale prosciutto cotto legato a mano, tipico della tradizione italiana.

**iMEAT**<sup>®</sup>  
by **ECOD**

Attraverso la Linea Pagani Chef, l'Azienda in fiera avrà l'occasione di presentare **innovativi prodotti**, tra cui esclusive miscele claen label per l'elaborazione di preparati gourmet a base di carne, fragranti panature senza glutine e infine un nuovo packaging per i prodotti bestseller della linea Pagani Chef, disponibili da fine aprile.

L'Azienda sarà in prima linea anche grazie ad esclusive partnership con due aziende della filiera **industriale alimentare come UNOX ed Eurocryor**, legati entrambi dalla qualità dei propri prodotti e dalle innovazioni tecnologiche messe a punto negli ultimi anni, per offrire al consumatore sempre il massimo della qualità e performance di altissimo livello.

Nello specifico Epta, multinazionale specializzata nella **refrigerazione commerciale**, contribuirà a dare un tocco di classe allo stand con vetrine frigorifere personalizzate Eurocryor a basso impatto ambientale, coniugando tecnologie e design, e UNOX, azienda leader nella produzione e commercializzazione di forni professionali e di servizi ad essi correlati.

**Stand B30-B34 PADIGLIONE A, Modena Fiere. Vi aspettiamo! Fratelli Pagani S.p.A.**

*L'azienda Fratelli Pagani S.p.A. da oltre 110 anni e 5 generazioni offre al settore*

*alimentare l'arte del 'made in Italy' producendo aromi e ingredienti naturalmente sani. Fonda le proprie radici nella produzione di soluzioni esclusive per la lavorazione di prodotti a base di carne e salumi; solida esperienza che le ha permesso di sviluppare in tempi più moderni una completa gamma di prodotti per nuovi target: ittico, pastifici, savoury, biologico certificato e vegano. L'Azienda rappresenta il giusto connubio tra tradizione e innovazione che si traduce nella vicinanza ai Clienti e nel servizio offerto attraverso soluzioni healthy e personalizzate per raggiungere un solo obiettivo: l'eccellenza. Fratelli Pagani è proattiva nell'individuare preziose opportunità di crescita e recentemente ha avviato due nuovi progetti di espansione a livello nazionale ed internazionale. Da un lato la fondazione della filiale in Spagna -Fratelli Pagani Iberica- che si aggiunge alle quattro già esistenti (U.S.A., Slovenia, Croazia e Romania), e dall'altro la costruzione del nuovo headquarter, nella zona sud di Milano. Una struttura moderna e sostenibile composta da oltre 20.000 mq dedicati all'accoglienza dei Clienti, alla formazione ed aggiornamento costante dello Staff interno, all'hub produttivo, alla logistica automatizzata ed ai nuovi uffici. Sfide entusiasmanti a testimonianza della solidità dell'azienda, della determinazione e della dedizione che da sempre la caratterizzano.*

Milano, 16 marzo 2023