

19 - 20 JUNE 2019



ITALIAN
**FOOD &
BEVERAGE**
SINGAPORE

**NICOLL 1 - 2
SUNTEC CONVENTION
& EXHIBITION CENTRE**



Organized by:

**Italian Chamber
of Commerce in
Singapore**

Supporting Partners:



SINGAPORE APRE LE PORTE DEL SUD-EST ASIATICO ALLE IMPRESE ITALIANE FOOD AND BEVERAGE

Italian Food and Beverage Singapore
19 e 20 Giugno 2019
Suntec Convention Centre - Nicoll 1 - 2

La Camera di Commercio Italiana a Singapore in collaborazione con le Camere di Commercio Italiane in Asia, organizza per il quarto anno l' **ITALIAN FOOD AND BEVERAGE IN SINGAPORE** (IFBS)

IFBS è una piattaforma Regionale dove le Aziende italiane del settore agroalimentare possono incontrare Buyer provenienti da:

SINGAPORE	VIETNAM	TAILANDIA
MALAYSIA	GIAPPONE	CINA
INDONESIA	HONG KONG	COREA DEL SUD
MYANMAR	INDIA	FILIPPINE

ESPOSIZIONE - DEGUSTAZIONE - AGENDAMENTO

Non solo Esposizione e presentazione prodotti, ma una vera e propria opportunità per entrare concretamente nel mercato dell'Estremo Oriente.

Il progetto prevede DUE GIORNATE di **PRESENTAZIONE e DEGUSTAZIONE** di prodotti food, beverage and wine italiani a operatori del settore di tutto il Sud Est Asiatico.

L'Estremo Oriente punta l'occhio sulle proposte enogastronomiche esclusivamente Made in Italy.

Partners:



Segreteria Organizzativa:



Supporting Partners:



STEPS

ITALIAN FOOD AND BEVERAGE

Adesione ed evasione pratiche burocratiche

Supporto della Segreteria Organizzativa per la raccolta di tutto il materiale informativo ed illustrativo dei prodotti (listini, cataloghi, schede prodotti, foto, company profile....)

Costante contatto con il Business Development della Camera di Commercio di Singapore per presentazione prodotto e comunicazione obiettivi aziendali

Selezione dei partner commerciali con la collaborazione delle Camere di Commercio Italiane in Asia

Assistenza da parte della Segreteria Organizzativa per la spedizione della campionatura (groupage prodotti, invoice, packing list, conteggio dazi, documentazioni doganali, procedure di sdoganamento...)

Martedì 18 Giugno 2019 - allestimento con personale di supporto e consegna agenda appuntamenti B2B programmati per le giornate del 19/20 Giugno 2019

Mercoledì 19 e Giovedì 20 Giugno 2019 giornate di esposizione e degustazione con incontri programmati e visite da operatori locali

Pane e Pasta

Pasta secca
Pasta da pizza
Farina
Sfarinati
Pane fresco
Pane grattugiato
Prodotti al Kamut e Farro
Prodotti con Farina di riso
Sostituti del pane (grissini, focacce, gallette, crackers...)

Contorni e Antipasti

Agrodolce
Composte
Vegetali sott'olio
Pomodori pelati
Passata di pomodoro
Olive verdi e nere
Maionese
Ortaggi sott'aceto
Antipasti tipici
Conserven alimentari, estratti per brodo, patè e finger food
Snack salati
Patatine

Dolci

Biscotti
Cioccolato
Cioccolatini con liquori
Composte
Creme spalmabili
Dessert
Frutta
Caramelle
Panettoni e pandori
Colombe
Focacce
Torrioni
Zucchero e Dolcificanti
Prodotti dolciari vari
Lievito per dolci
Marzapane
Dolci con liquori
Confetture Farciture
Marmellate e gelatine
Miele
Pasticceria di produzione artigianale

Prodotti Bio&Wegan - Wellness

Prodotti alimentari biologici
Prodotti per ciliaci
Prodotti per vegani
Prodotti Dietetici
Piante officinali e derivati

Vino

Vini bianchi
Vini rosati
Vini rossi
liquori
Liquori distillati
Grappe aromatizzate
Vini frizzanti
Vini dolci

Birra

Birre Bionde
Birre Rosse
Birre Scure
Birre alta fermentazione

Formaggi

Media stagionatura
Lenta stagionatura
Medio-alta stagionatura

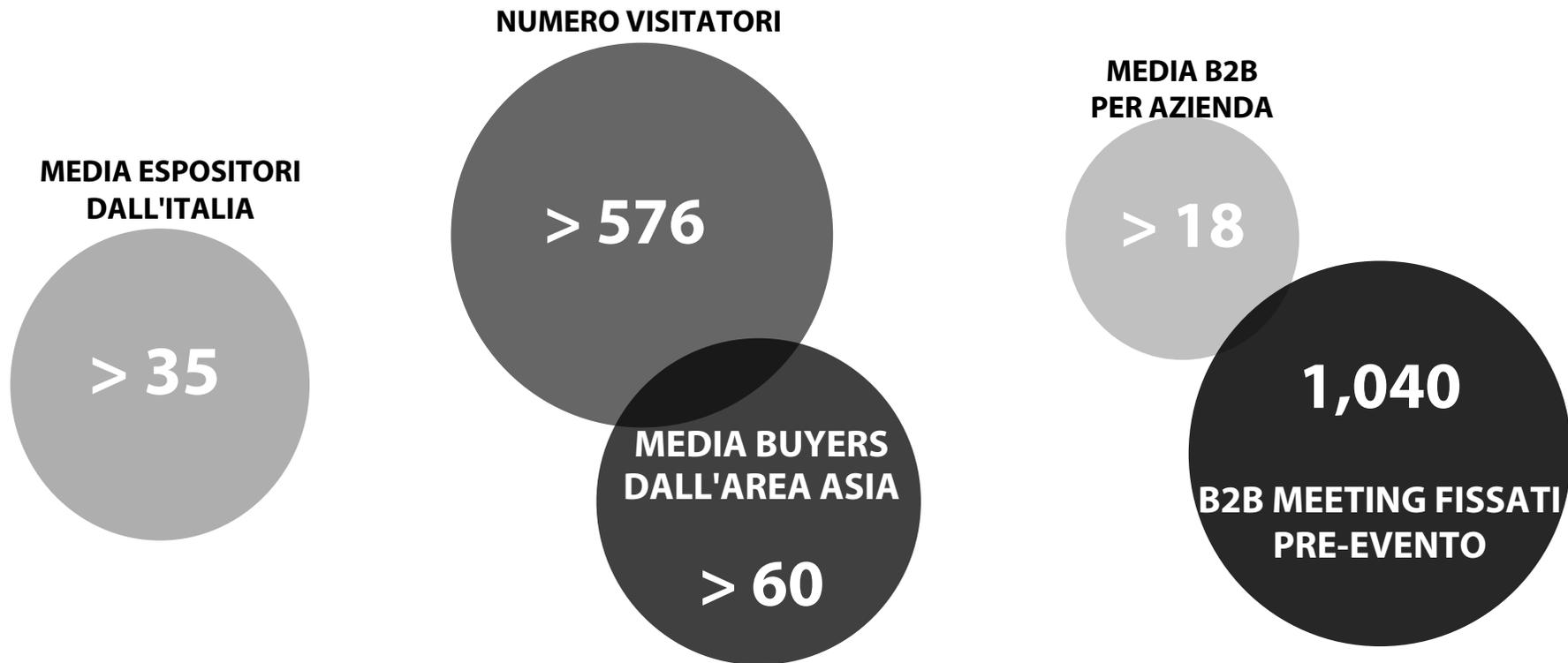
Condimenti

Aceto di vino bianco
Aceto di mele
Aceto Balsamico
Olio e Olio extra vergine di oliva
Sale e spezie varie
Pestati
Sughi e salse di verdure
Sughi e salse con carne
Lievito di Birra
Zafferano
Aromi e condimenti

Professional Technology

Bilance
Affettatrici
Bar e Ristorazione
Accessori vitivinicoli
Confezionamento etichettature

I NUMERI DI IFBS 2018



IFBS 2018 NICOLL 1-2, SUNTEC CONVENTION & EXHIBITION CENTER



IFBS SULLA STAMPA

NUOVE FRONTIERE

Singapore porta dell'alimentare

–di Gianluca Di Donfrancesco | 17 giugno 2016

Le piccole e medie imprese del food&wine Made in Italy bussano alla porta dell'Asia con la fiera in programma a Singapore il 27 e 28 giugno. Una sessantina di aziende del settore incontreranno buyer, distributori e ristoratori, provenienti da Singapore, Malesia, Indonesia, Filippine, Thailandia, Cambogia, Vietnam, Hong Kong, Cina e Australia, nell'avveniristica cornice di Suntec City. La fiera, alla sua prima edizione, è organizzata dalla Camera di commercio italiana a Singapore (Iccs), in collaborazione con le Camere di commercio italiane in Cina, Corea, Giappone, Thailandia, Hong Kong, India e Filippine.



Sul palco di Singapore sfileranno medie, piccole, a volte micro-imprese: «Per la maggior parte - spiega Giacomo Marabiso, segretario generale dell'Iccs - si tratta di aziende con giro d'affari tra i 3 e i 7 milioni. L'idea è proprio quella di dare supporto alle Pmi nel processo di internazionalizzazione, per questo le aiuteremo a mantenere i contatti con gli importatori e i distributori

ATICO | 10 giugno 2016
e, la porta dell'Asia

<http://www.ilsole24ore.com/art/mondo/2016-06-17/singapore-porta-dell-alimentare-132851.shtml?uuid=ADH0Tvb>



Wine and Dine (Singapore)

CONVENZIONE PERMANENZA A SINGAPORE

HOTEL + COLAZIONE TRANSFER HOTEL/FIERA/HOTEL

HOTEL OASIA DOWNTOWN ****
100 Peck Seah Street, Singapore

Situato a 15 minuti a piedi da luoghi d'interesse come Tempio di Sri Mariamman, Chinatown Heritage Center e Tempio di Thian Hock Keng, questo hotel di lusso (27 piani e 314 stanze) vanta un'ottima posizione in zona Chinatown, Raffles Place e Boat Quay. Oltre a un ristorante, questo hotel dispone di una piscina scoperta, una terrazza e una palestra aperta giorno e notte. Non mancano gli extra a costo zero come il Wi-Fi gratuito nelle aree comuni e un parcheggio gratuito. Altri servizi includono un bar/lounge, sale per riunioni e servizi di concierge.

Tutte le 314 camere di questo hotel sono dotate di aria condizionata e TV a schermo piatto con canali via cavo. Alcune unità sono dotate di un'area salotto ed ogni camera è dotata di bagno privato con vasca. La stazione MRT di Tanjong Pagar è comodamente raggiungibile in 3 minuti a piedi dall'Oasia Hotel Downtown Singapore. La Singapore City Gallery e il Red Dot Design Museum si trovano a 400 metri dalla struttura, mentre il Tempio di Sri Mariamman dista 800 metri. L'aeroporto di Changi si trova a 18 km dalla struttura.



La prenotazione verrà effettuata tramite ICCS *



CONTATTI:

ifbs@italchamber.org.sg
www.italianfoodandbeverageinsingapore.com
www.italchamber.org.sg

160 Robinson Road #20-05
SBF Center 068914
T: (65) 6223 0356
F: (65) 6223 0357

European Chamber of Commerce in Myanmar

Parkside One; 271-273 Bagayar
Street Sanchaung Township Yangon
(Myanmar)

AICE

Corso Venezia, 47,
20121 Milano, Italy
T: (39) 02 775 0320

