

World Olive Oil Exhibition 2015



Eventos

Este encuentro está enfocado a potenciar la comercialización de los aceites de oliva envasados y a granel. Venta a distribución y no a consumidor final, con el objetivo de posicionarse como la Gran Feria Internacional del Aceite de Oliva.

La World Olive Oil Exhibition es un lugar de encuentro entre los operadores del comercio internacional de aceites de oliva. Con su cuarta edición espera consolidarse como el gran espacio donde exponer la gran calidad y variedad existente en el sector de los aceites de oliva ante los principales compradores y distribuidores de todo el mundo.

La World Olive Oil Exhibition supone un espacio único para el encuentro, los negocios y la promoción del aceite de oliva, siendo la única feria internacional especializada en la comercialización de aceites de oliva de todo tipo.

Zona de exposición: el espacio protagonista donde los expositores disponen de stands (llave en mano) desde los que ofrecer sus productos a los compradores internacionales que visitan el encuentro.

“Oil Bar”: Zona de cata, donde los compradores pueden degustar los aceites vírgenes y vírgenes extra de cada uno de los participantes que ellos mismos seleccionen.

Punto de negocios: Espacio reservado a las reuniones que surjan durante el encuentro.

Ciclo de conferencias: la WOOE también apuesta por la reflexión y la promoción, a través de la programación de ponencias técnicas a cargo de relevantes especialistas.

Catas de aceites virgen extra y demostraciones culinarias: en el marco de la World Olive Oil Exhibition se realizarán catas de aceites de oliva virgen extra, de diversos orígenes, variedades y regiones productoras, así como demostraciones culinarias, dirigidas por prestigiosos profesionales del sector.

Delicatessen with Olive Oil, un rincón en el que los compradores multiproducto podrán ver cómo se trabaja con los aceites de oliva en la elaboración de productos delicatessen tales como chocolates, patatas fritas, alimentos preparados o cosméticos.

Show Cooking: demostraciones culinarias y degustación libre para los asistentes, de platos elaborados con aceites de oliva a cargo de los cocineros Francisco Piñeiro y Eloy Cancela.

Lugar:

Feria de Madrid - IFEMA - Pabellón 14.

Teléfono: 902 22 15 15

Email: infoifema@ifema.es

Enlace: <http://www.oliveoil exhibition.com>

