

ALIMENTANDO

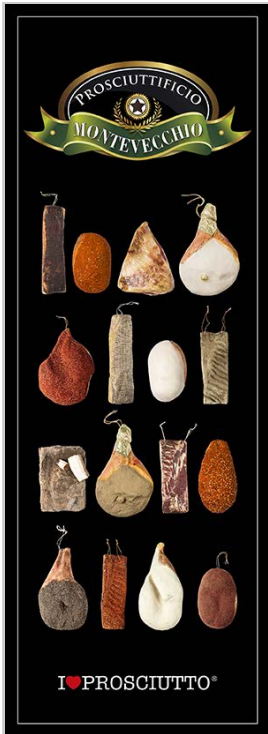
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI SURGELATI
TECNOLOGIE VINI

< Precedente Prossimo >

Cerca...



Il Salumificio M. Brugnolo presenta 'Primo', salame libero da nitriti e nitrati aggiunti

Il Salame 'Primo', li...



00:00

01:11

Maiora: nuovo Interspar a Lecce

7 Dicembre 2023 - 12:59 | Categorie: Retail | Tag: interspar, Lecce, Maiora

LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

Salumi&Consumi
Salumi&Tecnologie
Carni&Consumi
Formaggi&Consumi
Formaggi&Tecnologie
DolciSalati&Consumi
Bio&Consumi
Bio&Consumi – Green Lifestyle
Grocery&Consumi
Vini&Consumi
Beverage&Consumi
Luxury Food & Beverage
The Italian Food Magazine
Tech4Food
Italy For Asia

Corato (Ba) – Con il nuovo Interspar a Lecce, Maiora rafforza la sua presenza in Puglia. Dopo le aperture di Massafra (Ta) nel 2022, Ostuni (Br) e Crispiano (Ta) nel 2023, l'azienda intensifica così il proprio presidio nell'area ionico-salentina, riconfermando l'impegno nei confronti del territorio: la realtà aziendale punta quindi i propri investimenti in un'area ritenuta strategica della Puglia, presidiata con oltre 160 i punti vendita (tra diretti e franchising) nella Regione.

Sono **70 gli addetti** preposti alla gestione dell'Interspar di Lecce, progettato per la riduzione dell'impatto ambientale, mediante l'installazione di impianti di illuminazione a Led e di impianti del freddo a Co2, che sfruttano una tecnologia di refrigerazione di ultima generazione, e in tal modo permettono l'efficientamento energetico ed elevati standard di sicurezza e affidabilità. **Lo store, ubicato in Via Lequile 123 e dotato di un ampio e accogliente parcheggio, rispetta i canoni dell'ormai collaudato Format 35, il nuovo concept proposto da Despar Centro-Sud, in collaborazione con l'Università di Parma e con gli esperti in Store Design di Spar International.**

Al proprio interno sono presenti tutti i reparti dei freschi, a cominciare dall'**ortofrutta**, caratterizzata dalla presenza di una grande varietà di prodotti freschi ed anche in busta. Ampio l'assortimento nella **gastronomia**, che propone menù variegati per ogni momento della giornata. Nel reparto **panetteria** la vasta scelta di prodotti freschi si accompagna all'accurata selezione di materie prime.

Anche la **macelleria** e la **salumeria** si presentano ben fornite, rispettivamente con una selezione di tagli pregiati e ricercati, e con la presenza di formaggi e salumi di alta qualità, garantita giornalmente dalla filiera controllata. Numerosi i servizi e la scelta nella **pescheria**, in



IL GRAFFIO DI LUIGI RUBINELLI

Il libro, cibo per la mente, cerca di strutturare le sottocategorie. Il confronto Mondadori-Feltrinelli

Le vendite al mq di iper+super versus discount tengono di più



GLI EDITORIALI DEL DIRETTORE

cui è possibile acquistare piatti pronti e specialità ittiche, sottoposte quotidianamente a controlli rigorosi. Presente anche il corner del **'Sushi Eat Happy'**, un angolo di prelibatezze per gli amanti del cibo nipponico. A completare lo store ci sono una **Enoteca** con cantinetta refrigerata e la **Birroteca**, con un vasto assortimento di birre artigianali nazionali ed estere.

al Nord Italia che al Sud. Come mai?

Le referenze di Trader Joe's in Aldi Nord sono in altalena. Peccato sia per le politiche di branding sia per le politiche commerciali

Lettera aperta a Giuseppe Caprotti



LE APERTURE DEL VENERDI'

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Condividi



I furbetti della skimpflation

LE AZIENDE SI RACCONTANO

HPP ITALIA FOOD SAFETY

La tecnologia HPP è sinonimo di **sostenibilità. Più shelf life. Riduce lo spreco di cibo!**

- elimina i patogeni
- allunga la shelf-life
- offre prodotti freschi innovativi
- evita i conservanti
- permette di ridurre il contenuto di sale
- riduce la carica batterica
- mantiene freschezza e valori nutrizionali

Post correlati



Selex chiude il 2023 a +9,3% e annuncia investimenti per 540 milioni di euro
6 Dicembre 2023 - 09:00



Esselunga aprirà a Siena nell'estate 2024
5 Dicembre 2023 - 17:19



Aldi cresce. Inaugura a Seveso Curtatone
5 Dicembre

Valcolatte

Molino Spadoni

Parmacotto

Azienda Uggiano

HPP ITALIA FOOD SAFETY

Siamo il più grande TOLLING CENTER d'Europa!

HPP ITALIA FOOD SAFETY

La tecnologia HPP è sinonimo di **sostenibilità. Più shelf life. Riduce lo spreco di cibo!**

- elimina i patogeni
- allunga la shelf-life
- offre prodotti freschi innovativi
- evita i conservanti
- permette di ridurre il contenuto di sale
- riduce la carica batterica
- mantiene freschezza e valori nutrizionali

HPP ITALIA FOOD SAFETY

Siamo il più grande TOLLING CENTER d'Europa!



ALIMENTANDO.INFO

Alimentando.info è il periodico online del settore alimentare per operatori e professionisti. Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul

TESPI MEDIAGROUP

Tespi Mediagroup racchiude un pool di società di comunicazione ed editrici specializzate nell'informazione B2B. In particolare, Edizioni Turbo e Sport Press,

CONTATTI

Corso della Resistenza, 23 - Meda (Mb)
Phone: +39 0362 600463
Fax: +39 0362 600616
Email: info@tespi.net

SIAMO SOCIAL



ARCHIVIO

Seleziona il mese