

## 2022年深圳(春季)全食展，展位火热预订

产品名称	2022年深圳(春季)全食展，展位火热预订
公司名称	聚星会展服务-专注展会咨询
价格	.00/个
规格参数	举办时间:8月24-26日 举办地点:深圳国际会展中心 主办单位:龙品锡展览
公司地址	浦东新区龙阳路2345号
联系电话	15000962264

## 产品详情

资讯：

鱼腐，岭南地区的一道传统美食，其味甘，香甜，外韧内糯，鱼香十足，薄如轻纱。

鱼腐是由新鲜鱼肉打至出胶后加入淀粉、鲜蛋，低温油炸精制而成。市场上原有的鱼腐大多由手工作坊生产，质量标准不一，保质期短，成本高，禄仕食品将其进行优化改良后实现了工业化生产，于2017年推向了市场。

优化后的“鱼美香”鱼腐采用全程锁鲜技术，使产品口味提升的同时，延长保质期到1年以上。口感依然吃起来鲜香、嫩滑、清爽不油腻，可制成汤鲜味美的各式菜肴，食后口齿留香，回味无穷。

2022年深圳(春季)全食展，展位火热预订

时间：2022年8月24-26日

地点：深圳国际会展中心（宝安）

展区规划：

进口食品、潮流食品馆、冰淇淋、冷冻食品馆、食品饮料馆、加工与包装品牌馆

展品范围：

食品饮料；常温、低温乳制品及乳类休闲食品；冰淇淋、冷冻冷藏食品；糖果、巧克力、果冻、糕饼、炒货、蜜饯、豆制品及肉制品等

休闲食品；卡通食品、进口食品；各类植物基食品；原料及配料；

加工及包装设备；包装材料及印刷；模具及配套设备；

安全检测设备及物流运输服务；冰柜、冷库、冷藏车等冷链设备；媒体及相关培训机构等。

## 上届回顾

2021年3月4-6日，2021春季全球高端食品展览会（简称“全食展”）在深圳国际会展中心（宝安新馆）圆满落幕。作为2021年开年场全国性的食品饮料行业特大型展览会，极大地提振了中国食品行业广大厂商在新的一年里快速发展的信心和决心。

2021深圳春季全食展，主题为“循环生长”，由中国副食流通协会、台湾食品发展协会、香港国际食品协会支持，龙品锡展览主办。总展出面积近40000平米，是2019厦门春季全食展的2.6倍，560余家来自全球各地的进口食品、高端食品饮料、潮流食品、糖果巧克力、糕饼零食、冰淇淋和冷冻冷藏食品企业在这里集中发布上万款2021春季年度新品，其中有超过2000款新品是面向全球发布。据统计，2021深圳春季全食展参观观众达68189人次。其中，观众为66157人次，占比高达97.02%。

来自全国各地的食品企业带着年度新品参加了本届展会，元气森林、名仁、喜茶、真美、樱桃小丸子、甜蜜1派、金多多、金稻谷、千童星、星想吒老三、小山驴、丰岛鲜果捞、卤门家族、巧卖私厨、醇然心动、安牧乳业、嗨吃家、迪妮司、乐达等品牌为代表的食品饮料企业，以木伦河、志盛新创、奇享、天淇、索菲亚、橙色星球、可米酷、红宝石、雪帝、富康、艾冰客、雪汇、耸耸肩、香域湾、富迪、大森林、盛源海杰、蜜哈多、美怡乐、白色恋人、乐肴居、金荣泰、奥奥冰等为代表的冰淇淋和冷冻食品企业，展台前经销商选产品、谈合作，人气爆棚。

## 展位费用

1.光地：1280元/m<sup>2</sup>；光地(优) 1480元/m<sup>2</sup>（36m<sup>2</sup>以上起租）；

2.标准展位：12800元/9m<sup>2</sup>；标准展位（优）14800元/9m<sup>2</sup>；

标准展位：16800元/12m<sup>2</sup>；标准展位（优）19800元/12m<sup>2</sup>（标准展位两面开口展位费增加10%，三面开口展位费增加20%）。

深圳春季全球高端食品展ALL FOOD同期举办全食展电商节暨食品资本中国年会，论坛预设席位1000人。参会代表：食品饮料行业上市公司、拟上市公司、跨国公司和各个领域的企业家、企业高管；经销商、现代零售渠道、电商、投融资机构等。

作为场全国性的食品饮料行业特大型展览会，极大地提振了中国食品行业广大厂商在新的一年里快速发展的信心和决心。深圳春季全球高端食品展ALL FOOD来自全球各地的进口食品、高端食品饮料、潮流食品、糖果巧克力、糕饼零食、冰淇淋和冷冻冷藏食品企业在这里集中发布上万款春季年度新品。深圳

春季全球高端食品展ALL FOOD经过悉心培育，全食展已经成为亚洲具影响力的展会之一，并为行业构建一个佳的贸易和交流平台。

在深圳国际会展中心13、15号馆内，来自全国各地的参展商以及国际代表团的展位搭建的高端大气上档次，好产品琳琅满目。其中：日本、俄罗斯、巴基斯坦、波兰、南非、希腊、哥伦比亚、澳大利亚、乌兹别克斯坦、巴西、土耳其、阿富汗、斯里兰卡、伊朗、乌拉圭和中国香港、中国台湾的食品企业展团，展品丰富多彩，充分体现了各国家和地区的文化特色。现场的特装展位的创意似乎是一场视觉盛宴，一个比一个漂亮。其中以元气森林、名仁、喜茶、真美、樱桃小丸子、甜蜜1派、金多多、星想吒老三、小山驴、丰岛鲜果捞、卤门家族、巧卖私厨、醇然心动、金稻谷、安牧乳业、嗨吃家、迪妮司、乐达等品牌为代表的食品饮料企业，以木伦河、东来顺、红宝石、德氏、志盛新创、索菲亚、奇享、橙色星球、雪帝、奥雪、富康、天淇、零度企鹅、可米酷、金荣泰等为代表的冰淇淋和冷冻食品企业的展台可圈可点，人气爆棚。

在深圳，总展出面积近40000平米，是2019厦门春季全食展的2.6倍，560余家来自全球各地的进口食品、高端食品饮料、潮流食品、糖果巧克力、糕饼零食、冰淇淋和冷冻冷藏食品企业在这里集中发布上万款2021春季年度新品，其中有超过2000款新品是面向全球发布。据主办方统计，2020春季全食展总意向成交金额高达51.99亿元。

鱼腐的产品差异性主要体现在嫩滑，想做出上乘的鱼腐，选料很重要。“鱼美香”鱼腐选用深海优质鱼肉与岭南地区优质淡水鱼黄金配比而成，消除了传统做法的淡水鱼的泥腥味，口感更加鲜香甜美，颜色金黄亮泽。

再加上禄仕食品30多年来始终专注锁鲜鱼肉加工的技术研究和实践应用，采用全自动生产线，全程锁鲜工艺，通过BAP等国际认证标准。鱼腐全程超低温锁鲜，全自动化一次成型、包装、冷冻工艺，大可能的保留了鱼肉的鲜味和营养。

“鱼美香”鱼腐吃法多种多样，可用于炒菜、煮汤、火锅、油炸、小吃等多场景。常见的入菜方式是做汤，鱼腐吸满汤汁，慢慢膨胀变得柔软嫩滑，一口下去，脑海里就只剩下“香滑可口”的感受。