

# 2024广州休闲食品展/健康食品展/进口食品展/糖果巧克力展

产品名称	2024广州休闲食品展/健康食品展/进口食品展/糖果巧克力展
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	展会时间:2024年9月25-27日 展览地点:中国进出口商品交易会展馆
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

## 产品详情

2024中食展（广州）Food2China Expo

广州（中国）国际食品饮料展览会

暨广州国际食品食材展、Wine to China酒展

### 展会规模

100,000+展览面积m2

2000+参展企业

100,000+名人士

40+国家及地区展团

30+主题论坛、大会、比赛及互动体验活动

展会时间 2024年9月25-27日

展会地点 广州·中国进出口商品交易会展馆

关于展会

2024年，中食展携手Food2China Expo、广州国际食品食材展览会、Wine to China Expo（源于TOEwine）、广州（江南）国际果蔬产业博览会、广州国际渔业博览会，六展合一、全面升级，充分发挥政府、行业商协会及企业凝聚力，共同打造以广州为中心、链接全球、辐射全国的国际食品展览会。

## 展览优势

### 中食展-食品行业品牌展会

已成功举办21届的中食展，是中国食品行业具规模和影响力展览会，其丰富的参展品种及于行业的性，是食品行业交流探索及寻求发展的贸易平台。

### 六展合一，汇聚全产业链精品

2024年，中食展（广州）联合Food2China Expo、广州国际食品食材展、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会及广州国际渔业博览会，资源整合，六展合一，将汇聚来自全球40+国家及地区的优质品牌企业，全方位提升展商的参展效益和品牌推广效率。

### 多元化采购对接，搭建高质量B2B平台

基于多年扎根行业的资源积累，主办方拥有30万+的庞大行业数据库，展会采购商覆盖全国各地食品经销商、进口商、连锁商超、餐饮及酒店、食品批发市场、全国零售商、头部社区电商、校园团餐联盟、个体经销商等渠道。多场线下商务配对会及线上配对系统将参展利益大化，搭建全年候供需对接桥梁。

### 高质量发展论坛，引领行业发展新方向

展会同期将举办30余场论坛及活动，多维度出发与行业同仁共话新发展、新机遇，为食品行业带来更具国际视野及适应本土化发展的新思路。

### 2023中食展广州(Food2China Expo)展会回顾

中食展（广州）暨广州国际食品食材展、Food2China Expo 广州（中国）国际食品饮料展览会、Wine to China 酒展、广州（江南）国际果蔬产业博览会于2023年9月21-23日在广州保利世贸博览馆1-4号馆成功举办。

本次展会再次显现出我国进口食品行业的蓬勃发展，展会展览面积达45000平方米，为期3天的展会共聚集来自30个国家及地区的参展组团以及展商740个，参展商总数量超过1000个。同期举办29场高峰论坛、推介分享会、活动赛事，以及多场买家对接会，采购商人数高达50000人次。

## 展品范围

### 进口食品馆

预包装食品 休闲零食/糖果/蜜饯/饼干/干果/坚果/巧克力/其他巧克力可可制品

乳制品 奶粉/奶酪/液态奶/黄油/奶油/乳清粉/乳粉/发酵乳（酸乳）

粮油及调味品 橄榄油/菜籽油/葵花籽油/芝麻油/核桃油/杏仁油/椰子油/调味料

功能性健康食品 膳食补充剂/胶原蛋白肽/乳清蛋白粉/保健品/母婴食品

肉类及冷冻食品 鲜肉/冻肉/植物肉/生鲜鱼类/贝类/海鲜/其他水产类/其他肉质类

咖啡及茶饮 咖啡生豆/熟豆/咖啡/红茶/绿茶/养生茶/果茶等

高端饮品 高端水/含酒精饮料/碳酸饮料/果蔬饮料/固体饮料/非酒精饮料

绿色农产品 新鲜果蔬及制品/燕麦谷物/大豆及制品/面粉

葡萄酒及烈酒馆

葡萄酒 红葡萄酒/白葡萄酒/桃红葡萄酒/起泡葡萄酒/加强型葡萄酒

日本酒 清酒/烧酒/梅子酒/柚子酒

新国造 中国葡萄酒/白酒新品牌/国潮低饮/国产精酿

威士忌及其他烈酒 苏格兰威士忌/日本威士忌/金酒/朗姆酒/伏特加/龙舌兰酒

其他 啤酒/果酒/无醇及低醇饮料/酒店用

品等

综合食品食材馆

米面粮油及调味品 大米/食用油/面制品/速冻面点/酱油/酱料/火锅调料/食醋/料酒

休闲食品 饼干/糕点/月饼/糖果/巧克力/坚果/干货/膨化食品/乳制品

预制菜系列 即食罐头/速冻食品/自热火锅/半成品菜肴/免洗净菜

肉禽类水产海鲜 禽肉/冰鲜肉/即食食品分割肉/禽类调理食品/冷冻水产/深加工制品

其他有机及保健食品 新鲜水果/蔬菜/干果/燕麦/谷物及豆制品/保健食品

精品果蔬馆

水果区域、公共品牌、各地水果企业品牌、

各省市县政府、行业协会等。

水果、蔬菜、食用菌及其他初级、深加工技术设备

、采后分选设备、检验检疫设备与机构、包装、冷链保鲜技术与物流、果蔬相关零售与批发贸易商

近两年，植物基食品大肆流行，越来越多的生产者和消费者也被更具有可持续性的植物基海鲜替代品吸

引。在国外，用大豆、豌豆和藻类制成的植物基鲑鱼，用海藻和蚕豆制成的植物基金枪鱼等「植物鱼」不断涌现出来。

植物基海鲜有助于减少鱼类资源消耗，保护海洋可持续发展，而且也能让海鲜过敏者与痛风患者等「海鲜无能人群」一饱口福。如果它们能在味道上做到以假乱真，在成分上做到健康洁净，对食客与海洋来说都未尝不是一件幸事。