

展位预定SIAL2023西雅国际食品展（深圳）深圳福田会展中心

产品名称	展位预定SIAL2023西雅国际食品展（深圳）深圳福田会展中心
公司名称	盛励
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海
联系电话	18321375052 18321375052

产品详情

2023SIAL西雅国际食品和饮料展览会|SIAL西雅国际食品展

SIAL西雅国际食品展（深圳）

展会时间：2023.08.28-30

展会地点：深圳福田会展中心

主办：法国高美艾博展览集团/北京爱博西雅展览有限公司/爱博西雅展览（深圳）有限公司

参展联络：余经理(手机号看联系栏)

上海展

SIAL西雅国际食品展（上海），SIAL国际餐饮供应链展将于2023年5月18-20日在上海新国际博览中心举办，展览面积将达到180,000平方米，预计吸引全球4,500家展商和超过150,000位专业人士参与。

本届展会将设立包括：综合进口食品馆、休闲食品馆、大健康食品馆、乳制品馆、高端饮品馆、粮油及调味品馆、综合食品馆、方便食品馆、生鲜肉类馆、预制菜及冷冻食品馆、农产品供应链馆、加工包装配送馆等在内的十二大主题馆，以及国家和地区组团展区。

同期举办的SIAL世界食品产业峰会将涵盖包括：全球新零售论坛、食品供应链大会、进口食品行业论坛、食品饮料创投论坛、国际肉类大会、国际饮品大会、国际乳品发展论坛、食品科技创投论坛、食品饮料经销商大会、中食餐饮发展论坛在内十场分论坛。

为增加展会的多样性和丰富性，您可以参与或观赏SIAL创新大赛、美食厨房、零食节、航旅餐锦标赛、中国茶饮调配师大赛、SIAL CUP 咖啡师全能赛、好食集、中餐厅、鲜生活等赛事活动。

深圳展

SIAL 西雅国际食品展（深圳）将于2023年8月28-30日在深圳会展中心举行，展览面积将达到35,000平方米，预计吸引全球1,000家展商和超过30,000位专业人士参与，同期还将举办八大行业峰会和精彩活动。

本届展会将展出包括：休闲食品、综合进口食品、绿色农产品、肉类及冷冻，方便食品及粮油和调味品、功能性健康食品、乳制品，高端饮品、政府组团等在内的9个专区。

同期还将举办包括预制菜新零售大会、食品供应链大会、农业科技创投论坛、国际饮品大会等在内的SIAL世界食品产业峰会；以及SIAL 创新大赛，SIAL CUP咖啡师全能赛，茶饮调配师大赛，SIAL 创意饮品市集、零食节、直播逛展等在内的6场赛事与活动。

SIAL 西雅国际食品展（深圳）

SIAL西雅国际食品展（深圳），音译中文简称：西雅展，是由全球第四大展会主办集团——法国高美艾博展览集团和北京爱博西雅展览有限公司共同主办，依托“世界*大的食品饮料系列展会--SIAL Network”与“SIAL世界三大食品展之一--SIAL西雅国际食品展（上海）”，以“SIAL世界展会对话世界地标”为发展愿景，实现全年为全球食饮企业持续提供成交机会。

凭借SIAL品牌深耕中国食饮市场22年累积的资源与经验，展前携企业进行360°全渠道品牌推广，展中提供海量面对面交易机会、输出行业资讯趋势与分享经验，展后持续提供365天线上供需匹配。SIAL西雅国际食品展（深圳）将运用平台优势，在第四季度为展商及买家冲刺年度**业绩提供贸易平台。

SIAL西雅国际食品展（深圳）现场将以高（高品质），精（精品），尖（**），特（特色），创（创新），科（科技驱动）为六大特色，打造全球高品质特色食品贸易平台，将邀请全球食品饮料企业带来高端、品质、安全、健康的产品，通过SIAL国际化贸易大平台，精准对接粤港澳大湾区商超、便利店、餐饮、团餐、预制菜、电商、酒店、茶饮&咖啡&轻食等优选买家，焕发大湾区食品行业新活力。

通过SIAL世界展会的平台实现进入世界地标的目标——SIAL西雅国际食品展（深圳）将成为企业快速打开大湾区、链接全球市场的**贸易平台。

主题展区 休闲食品/综合进口食品/绿色农业及粮油和调味品/方便食品/肉类及冷冻食品/乳制品/高/饮品/功能性健康食品

专注「探索椰子无限可能」的椰子生活方式品牌「可可满分」于2月14日情人节当天推出2023年的第一款单品「粉红椰子水」，开始了新一轮针对椰子水市场的创新，持续升温的椰基饮品市场也衍生出更为细分的品类。

此款粉红椰子水与可可满分一年前推出的椰子水同为NFC非浓缩还原果汁；净含量为210ml；配料表依然匹配品牌倡导的「自然、健康」，0脂肪、0人工色素、0添加，只含椰子水本身；在0-8℃的条件下可以储存45天，属短保产品；官方标价109元/8瓶，定位为中高端的椰子水系列，旨在为椰子爱好者提供更特别、更有质感的新选择。

据了解，粉红椰子水的原料品种主要是产自泰国NamHom地区的香水椰，是泰国椰子核心产区；选取的香水椰为7-8月龄的鲜嫩椰青，只在清晨采摘以确保糖分更充足，在采摘前经历超过2500小时光照和约1000毫米的丰沛降雨，香气浓郁，在专业的椰子甜度测试中指数高达6-8，是普通椰子的1.5倍左右。

可可满分在对粉红椰子水的处理方面没有采用传统的UHT超高温灭菌和85℃巴式杀菌技术，而是采用HPP低温超高压工艺进行灭菌。该工艺是在低温条件下使用6倍深海超高压灭菌，除了保证产品纯净健康和尽可能地将香水椰的风味封存之外，也更大程度保留了其中富含的多种活性酶物质。

粉红椰子水所呈现出的「粉色」正是以多酚氧化酶为主的多种活性酶物质所产生的酶促反应带来的。香水椰与其他品种的椰子相比，在生长过程中积累了更多的多酚氧化酶和多种活性酶，而HPP低温超高压工艺让这些酶物质不会失活。

「粉色」作为本次新品的*大卖点，在产品本身、品名、包装、品牌活动及内容生产方面都得到了充分的展现。除产品本身呈粉色外，包装以粉色渐变为主，黑色为辅；瓶身保留了极具辨识度的「100」符号；从整体上打破了粉色只能表达甜美的刻板印象，形成了具有可可满分特色的「甜酷」风。

此前，粉红色的椰子水仅存在于国外的少数几个椰子水品牌中，出于生产、运输、贮存等诸多原因，长期未能实现国内本土生产。而本次可可满分将粉红椰子水作为常驻产品推出。

成立于2020年的可可满分长期着力于探索椰子无限可能。品牌先后于2021年和2022年推出了无糖椰乳和**椰子水，前者从消费者日益增长的健康需求出发，在传统椰汁的基础上推出了无糖版本；后者将NFC椰子水的生产线引入国内，率先推出较高程度还原新鲜椰子本味的****椰子水。据品牌方表示，可可满分也曾多次研发椰子相关新品、迭代市场现有产品，在拓展椰子类目产品的长远道路上不断前行。

在早些时间，可可满分刚刚完成了数千万元人民币的A+轮融资，本轮由上市公司嘉美包装**投资，棕榈资本担任**财务顾问。可可满分创始人方乃程表示，本轮融资资金将主要用于产品研发、供应链和品牌建设。这是可可满分在不到半年时间完成的又一轮融资。

此次粉红椰子水的推出作为可可满分在2023年对椰子类目拓展的重要尝试之一，标志着可可满分进入了又一阶段。正如CEO方乃程所说的那样，可可满分将开始把更多的精力分配在椰子类目产品的创新研发中。据品牌方透露，可可满分将在未来推出更多具有创新和品牌特色的椰基饮品。