

REVISTA **Veja** PORTUGAL

EXPONOR - MATOSINHOS - PORTO

Tecnipão

ICE CREAM

INTERNATIONAL SWEETS FAIR

6 a 9 de março 2026





expo ALIMENTA

EXPONOR - MATOSINHOS - PORTO

Feira profissional da alimentação,
maquinaria, equipamentos
e produtos para a indústria
alimentar.



EXPOCARNE

Feira profissional de máquinas
e equipamentos para a indústria
da carne e logística.

4 a 6 Nov. 2026

organização:
EXPOSALÃO

PARA MAIS INFORMAÇÃO:
amaral@exposalao.pt - telem.: +351 919 855 299



REVISTA **Veja** PORTUGAL

DIRETOR
José Frazão

GESTOR COMERCIAL E
COORDENAÇÃO DE EVENTOS
Paulo Amaral
amaral@exposalao.pt

ASSESSOR COMERCIAL
Ludivico Tereso
ludovico.tereso@exposalao.pt

EDITOR
André Oliveira
andre.oliveira@exposalao.pt

REDACÇÃO (TEXTO)
André Filipe Oliveira

FOTOGRAFIAS
iStockphoto

ADMINISTRAÇÃO
José Frazão

DIRECÇÃO FINANCEIRA
Miguel Ascenso
miguel@exposalao.pt

PROPRIETÁRIO
EXPOSALÃO
Batalha - IC2 - KM 110,
2441-951 Batalha
tel.: +351 244 769 480

Lisboa
Av. Fontes Pereira de Melo, 35 - 7ºD,
1050-118 Lisboa
tel.: +351 217 655 037
email: info@exposalao.pt

Os artigos assinados por pessoas externas à redacção e as páginas que possuem a indicação de texto publicitário são da exclusiva responsabilidade dos seus autores e podem não expressar o ponto de vista da revista. Reprodução proibida sem autorização da EXPOSALÃO - Centro de Exposições da Batalha.



4 EDITORIAL

“Uma feira profissional só se justifica se ajudar as empresas a tomar decisões”

5 ATUALIDADE

Porto recebe a maior feira nacional de pastelaria, panificação, gelataria e chocolataria

6 SETOR

Inovação, sustentabilidade e grandes desafios marcam nova TECNIPÃO

8 EDITORIAL

“Para Matosinhos, acolher a TECNIPÃO constitui uma oportunidade estratégica para evidenciar o papel do concelho enquanto território de excelência gastronómica” Por Luísa Salgueiro

22 ENTREVISTA

Deborah Barbosa: “A formação da próxima geração de padeiros assume especial relevância, por estar diretamente ligada à continuidade, qualificação e valorização da profissão”

36 INOVAÇÃO

ACIP distingue melhores produtos da Páscoa na TECNIPÃO

38 EDITORIAL

“Os resultados não surgem por acaso. Surgem quando a presença de quem expõe é pensada como parte de uma estratégia” Por Luísa Salgueiro

ALAVANCA ESTRATÉGICA PARA O SETOR

Produzir pão e pasteleria nunca foi um exercício simples, mas os últimos anos trouxeram um grau de exigência que poucos antecipavam. Energia mais cara, matérias-primas voláteis, clientes atentos ao preço e à qualidade. É neste contexto que a edição de 2026 da TECNIPÃO se prepara para o responder às inquietações de quem está no terreno.

Enquanto administrador da Exposalão, encaro este evento com pragmatismo. Uma feira profissional só se justifica se ajudar as empresas a tomar decisões. Neste espaço não temos apenas equipamentos em exposição. Temos tecnologia a funcionar, demonstrações técnicas, conversas sobre custos de produção e eficiência. É isto, acredito, que faz a diferença.

Ao percorrer o espaço, percebemos que o visitante não vem passear. Vem comparar soluções, testar maquinaria, fazer contas. Procura formas de ganhar tempo, reduzir desperdício, melhorar margens. Muitas vezes, a decisão começa aqui, numa explicação junto a um forno ou numa troca de impressões sobre equipamentos. A TECNIPÃO reúne fabricantes, distribuidores e empresários num ambiente onde se cruza experiência e inovação. O setor vive uma transformação constante e hoje a necessidade é antecipar tendências.

Cabe-nos garantir que quem participa neste evento encontra valor prático. Que sai com contactos relevantes, ideias aplicáveis e uma visão mais clara do caminho a seguir. O crescimento do setor depende desta capacidade de trabalhar, de partilhar experiências e de assumir riscos.

Marcar presença na TECNIPÃO é, no fundo, uma escolha estratégica. Num mercado exigente, ficar parado raramente é opção!



**José
Frazão**

CEO EXPOSALÃO



PORTO RECEBE A MAIOR FEIRA NACIONAL DE PASTELARIA, PANIFICAÇÃO, GELATARIA E CHOCOLATARIA

Empresas da indústria marcam encontro na TECNIPÃO para apresentar novidades que vão mudar o mercado. Nove edições depois, o evento aposta em mais inovação e tendências para atrair profissionais do setor.

A TECNIPÃO prepara-se para regressar em março de 2026 com a expectativa de voltar a reunir, num único espaço, o essencial do setor da pastelaria, panificação, gelataria e chocolataria em Portugal. A nona edição decorre de 6 a 9 de março, na Exponor, Matosinhos, Porto, e mantém-se como a única feira nacional dedicada em exclusivo a estas áreas profissionais. Num mercado que mudou muito nos últimos anos, pressionado pela concorrência, pelo aumento dos custos e por consumidores cada vez mais atentos, um evento com a dimensão da como a TECNIPÃO ganhou um peso estratégico. Para muitas empresas e empresários, estar como expositor ultrapassou a questão da visibilidade e tornou-se uma paragem obrigatória. O certame vai reunir fabricantes, importadores, distribuidores e representantes com propostas que atravessam toda a cadeia de produção. Desde máquinas de nova geração, equipamentos mais eficientes, matérias-primas diferenciadoras e soluções de embalagem pensadas para valorizar o produto no

ponto de venda. A aposta passa pela otimização de processos e pelo aumento da produtividade, temas que continuam no centro das preocupações das empresas.

Mais turismo, procura e qualidade

O crescimento do turismo em Portugal trouxe novas oportunidades, mas exigências. A procura por propostas inovadoras nas áreas da pastelaria e padaria, a diversificação da oferta em gelataria artesanal e a sofisticação crescente na chocolataria obrigam a uma atualização constante. A TECNIPÃO funciona como um espaço de contacto direto com tendências e tecnologias que nem sempre chegam facilmente ao mercado nacional.

Ao longo dos quatro dias estão previstas conferências, apresentações e degustações ao vivo e workshops. A organização entende estes momentos como espaços de partilha entre profissionais, proporcionando mais contactos e ideias que depois se transformam em negócios.

Em simultâneo realizam-se o Packaging, Salão Profissional de Embalagem, e a Ice Cream International Sweet Fair, ampliando o leque de propostas e atraindo visitantes com interesses complementares. A organização pretende reforçar a dimensão do evento e atrair participantes internacionais, sobretudo devido à proximidade com o mercado espanhol.

A entrada é reservada a profissionais do setor, mediante credenciação prévia na plataforma oficial do evento. Não é permitida a entrada a menores de 12 anos.

6 DE MARÇO - SEXTA-FEIRA

Auditório - Pavilhão 6

11H00 - 12H30

APRESENTAÇÃO DE NOVIDADES SIMPLES E RÁPIDAS PARA ELABORAÇÃO DE GELADO

Organização: Martini Professional

Chef Geladeiro - Fabian Sanchez

14H00 - 16H00

APRESENTAÇÃO DA NOVA LINHA DE PRODUTOS "CARAVELLA EASY" UM SÓ PRODUTO, INFINITAS POSSIBILIDADES

Organização: Martini Professional

Chef - Francesc Aribau

16H30 - 18H30

MESA-REDONDA: "TRADIÇÃO, EXCELÊNCIA E FUTURO: O CAMINHO DA PADARIA EM PORTUGAL"

Organização: Clube Richemont Portugal e Ambassadeurs du Pain Portugal

Oradores: Membros do Clube Richemont e Ambassadeurs du Pain - Aníbal Moraes

Maria Manuel Silva - José Carlos Santos

Moderadora: Elisabete Ferreira - Clube Richemont e Ambassadeurs du Pain

Hall de Entrada

PODCAST OFICIAL TECNIPÃO

Organização: Trickie Media e Panorama Morning

7 DE MARÇO - SÁBADO

Auditório - Pavilhão 6

10H00

Abertura do Secretariado

10H15

Sessão de Abertura

Deborah Barbosa

Presidente da Direção da ACIP

10H30

"O PÃO COMO EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA: TÉCNICA, EMOÇÃO E FUTURO"

Keynote speaker - Fábio Bernardino - Chef de Cozinha

PAINEL 1: O futuro da panificação - Tendências Globais e Desafios Locais

10H45

INOVAÇÃO E PANIFICAÇÃO: SOLUÇÕES PROMOTORAS DE SAÚDE E BEM ESTAR

Ana Gomes - Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

11H15

O PAPEL DO PÃO NUMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Inês Garcia - Associação Portuguesa de Nutrição

11H45

INTERNACIONALIZAÇÃO DAS EMPRESAS PORTUGUESAS: TENDÊNCIAS, MERCADOS E OPORTUNIDADES DE CRESCIMENTO

João Pinto - Câmara de Comércio e Indústria Luso Brasileira

12H15

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NO PÃO COM IDENTIDADE: O PAPEL ESTRATÉGICO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Teresa Coelho - Diretora Executiva da Associação QUALIFICA / oriGIn Portugal

12H45

FORMAÇÃO PROFISSIONAL: SERÁ UMA APOSTA?

José Manuel Rato - Diretor do CFPSA - Centro de Formação Profissional para o Sector Alimentar

PAINEL 2: Sessões Técnicas - Casos Práticos

14H00 - 15H00

CAFÉS - "DO GRÃO ATÉ À CHÁVENA"

Organização: Nestlé Professional

15H30

A PADARIA DO FUTURO: SOLUÇÕES PRÁTICAS PARA TORNAR A PADARIA MAIS EFICIENTE, MAIS ATRATIVA E MAIS RENTÁVEL

Francisco Figueiredo - Executive Board Member do Grupo Better Foods

16H00

DA PRODUÇÃO À DECISÃO: A PADARIA NA ERA DA INDÚSTRIA 5.0

Cátia Chasqueira - Urbinfor - Consultoria e Sistemas de Informação

16H45

PAUSA PARA CAFÉ

17H00

CASOS DE SUCESSO E MODELOS DE NEGÓCIO INOVADORES

Paulo Costa - Padaria na Estrada

Afonso Botelho Vieira - Padaria Ribeiro

Telmo Moutinho e Luís Guilherme - OGI By Euskalduna

18H00

MESA REDONDA "COMO PREPARAR A PRÓXIMA GERAÇÃO DE PADEIROS?"

Palestrantes:

José Carlos Santos - Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

Ana Machado - SGS Portugal - Certificação

Michael Fonseca - Museu do Pão

Andreia Afonso - Ferneto

Tiago Matos - IAPMEI

Moderadora:

Deborah Barbosa - Presidente da Direção da ACIP

19H00

HOMENAGEM ASSOCIADOS DA ACIP - 50 anos de associativismo

20H00

COCKTAIL DE ENCERRAMENTO

Hall de Entrada

PODCAST OFICIAL TECNIPÃO

Organização: Trickie Media e Panorama Morning

8 DE MARÇO - DOMINGO

Auditório - Pavilhão 6

11H00 - 13H00JORNADA TÉCNICA DE PANIFICAÇÃO
SEMINÁRIO “A ARTE DA MASSA MÃE”

Organização: Puratos

Sofia Brazuna - Gestora de Produto de Panificação, Puratos

Alberto Martins - Técnico Especialista, Puratos

Luis Almeida - Técnico Especialista, Puratos

APRESENTAÇÃO PLATAFORMA NACIONAL DO PÃO

Organização: Plataforma Nacional do Pão

Oradores: Susana Leonardo (momento inserido no seminário da Puratos)

15H00 - 17H00JORNADA TÉCNICA DE PANIFICAÇÃO
SEMINÁRIO “A ARTE DA MASSA MÃE”

Organização: Puratos

Sofia Brazuna - Gestora de Produto de Panificação, Puratos

Alberto Martins - Técnico Especialista, Puratos

Luis Almeida - Técnico Especialista, Puratos

APRESENTAÇÃO PLATAFORMA NACIONAL DO PÃO

Organização: Plataforma Nacional do Pão

Oradores: Susana Leonardo (momento inserido no seminário da Puratos)

17H30 - 19H00LIVE SHOW TECNIPÃO “GELATO CRIATIVO: TÉCNICAS DE
DECORAÇÃO E CONSTRUÇÃO DE VITRINES ATRAENTES”

Organização: Pregel/Progelcone

Oradores: Hugo Branco - Area Manager & Product
Specialist, PreGel Portugal

Marco Rodrigues - Técnico Especialista, Progelcone

14H00 - 18H00 Hall de Entrada12º CONCURSO DA ACIP “O MELHOR FOLAR E PÃO-DE-LÓ
DE PORTUGAL”

Organização: ACIP

Participação de mais de 100 pasteleiros

9 DE MARÇO - SEGUNDA-FEIRA

Auditório - Pavilhão 6

10H30 - 12H30JORNADA TÉCNICA DE PASTELARIA E CHOCOLATE
SEMINÁRIO “CHOCOLATE COM PROPÓSITO: SABOR
E SUSTENTABILIDADE COM CACAO-TRACE”

Organização: Puratos

Patrícia Costa - Gestora de Produto de Pastelaria
e Chocolataria, Puratos

Carlos Gonçalves - Técnico Especialista, Puratos

João Oliveira - Técnico Especialista, Puratos

APRESENTAÇÃO PLATAFORMA NACIONAL DO CHOCOLATE

Organização: Plataforma Nacional do Chocolate

Oradores: Rita Isabel - PNChocolate

Patrícia Costa - Gestora de Produto de Pastelaria
e Chocolataria, Puratos

Carlos Gonçalves - Técnico Especialista, Puratos

João Oliveira - Técnico Especialista, Puratos

12H30 - 13H30MASTERCLASS FERMENTAÇÃO CONTROLADA: INOVAÇÃO
TÉCNICA AO SERVIÇO DA PADARIA TRADICIONAL.

Organização: Plataforma Nacional do Pão

Oradores: Aníbal Morais e José Leitão - Ambassadeurs
du Pain Portugal

Ferneto

Pedro Ferreira - Panificadora Arce

15H00 - 16H00MESA REDONDA “A FORMAÇÃO E FUTURO DA PROFISSÃO
DE PADEIRO”

Organização: Plataforma Nacional do Pão

Oradores: Dr. Paulo Vaz - Diretor Escola de Hotelaria
e Turismo Porto

Andreia Afonso - Ferneto

José Carlos Santos - Clube Richemont Portugal

Aníbal Morais - Ambassadeurs du Pain Portugal

Sofia Brazuna e Ana Ricardo- Puratos

Michael Fonseca - Museu do Pão

Moderador: Susana Leonardo - Gestora da Plataforma
Nacional do Pão**16H30 - 17H30**DEBATE “O FUTURO DOS FESTIVAIS DE CHOCOLATE
EM PORTUGAL: EVOLUÇÃO, INOVAÇÃO E TURISMO”

Organização: Plataforma Nacional do Chocolate

Oradores: Filipe Daniel - Pte CM Óbidos

Luis Vital Alexandre - Pte CM Grândola

José Manuel Vaz Carpinteira - Pte CM Valença

Moderador: Rita Isabel - Gestora da Plataforma Nacional
do Chocolate**18H00 - 19H00**

SOBREMESAS NESTLÉ PROFESSIONAL

Organização: Nestlé Professional

Hall de Entrada

PODCAST OFICIAL TECNIPÃO

Organização: Trickie Media e Panorama Morning

*“A REALIDADE GASTRONÓMICA
DE MATOSINHOS AFIRMA-SE
HOJE MUITO PARA ALÉM
DA RECONHECIDA
EXCELÊNCIA DO
PEIXE E DO
MARISCO”*

Luísa
Salgueiro
Presidente da Câmara
de Matosinhos



Há territórios cuja identidade coletiva se constrói a partir de uma relação profunda com os seus recursos naturais. Matosinhos é um desses territórios. A ligação histórica ao mar moldou gerações e estruturou uma economia assente na pesca, na transformação alimentar e no comércio associado. Do trabalho dos pescadores à atividade do mercado, da indústria conserveira à restauração, consolidou-se um ecossistema económico que reforça uma identidade intrinsecamente ligada ao Atlântico. Contudo, a realidade gastronómica de Matosinhos afirma-se hoje muito para além da reconhecida excelência do peixe e do marisco. O concelho apresenta uma oferta diversificada, que integra tradição e inovação, gastronomia popular e propostas de autor, estabelecimentos históricos e conceitos contemporâneos. Esta combinação reflete a capacidade de evolução de um território que valoriza o seu património, mas que incorpora também novas abordagens, técnicas e influências que enriquecem a experiência gastronómica e ampliam a atratividade local. A integração do município na Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na área da Gastronomia, confirma este percurso e reforça uma visão orientada para o conhecimento, a inovação, a sustentabilidade e a valorização da cultura alimentar enquanto alavancas de desenvolvimento económico e social.

É neste enquadramento que a Tecnipão assume particular relevância. O setor da panificação, pastelaria e confeitaria partilha características essenciais com outros segmentos da cadeia agroalimentar: a preservação de saberes, a capacidade de adaptação, o investimento tecnológico e a ambição de reforçar a sua competitividade. Como plataforma de encontro entre profissionais, empresas e agentes do setor, a Tecnipão promove a atualização de conhecimentos, a apresentação de soluções inovadoras e a criação de novas oportunidades de negócio.

Para Matosinhos, acolher este certame constitui uma oportunidade estratégica para evidenciar o papel do concelho enquanto território de excelência gastronómica e polo relevante do setor agroalimentar. Representa, igualmente, o reforço do nosso posicionamento como espaço de inovação, conhecimento e desenvolvimento empresarial.

É com satisfação que Matosinhos recebe mais uma edição da Tecnipão. Saúdo expositores, profissionais e visitantes que escolheram o nosso concelho para participar neste evento de referência.

Matosinhos mantém-se como um território onde tradição, diversidade e futuro convergem para criar valor e afirmar uma identidade forte e reconhecida.





ACE Solutions destaca inovações para padarias

Empresa aposta em soluções completas para o setor da panificação, com ênfase em tecnologia e eficiência energética.

A ACE Solutions prepara a participação na TECNIPÃO com o objetivo de consolidar a posição como parceiro de referência no setor da panificação e pastelaria. Para Pedro Davidson Guerreiro, diretor geral, a feira é um dos momentos chave do ano, oferecendo uma plataforma única para reforçar relações com clientes e parceiros. “A TECNIPÃO é a feira de referência do setor em Portugal e nossa presença é uma escolha natural e estratégica”, afirma.

A empresa chega a este evento com uma abordagem focada na demonstração prática das suas soluções. “Queremos que quem visite o nosso stand perceba rapidamente como as nossas soluções podem melhorar a sua produção”, destaca Pedro Guerreiro. Para tal, a ACE Solutions prepara-se para apresentar equipamentos das marcas Pavailler, Bertrand-Puma, CFI,

Purever e Friemo, com um enfoque na tecnologia, eficiência energética e fiabilidade. Além dos equipamentos, a ACE Solutions dará especial destaque aos seus serviços de projeto, instalação, assistência técnica e acompanhamento pós-venda, pilares fundamentais da empresa.

A experiência no espaço de exposição será uma das grandes apostas da ACE Solutions. A empresa pretende criar momentos de partilha de conhecimento, com demonstrações práticas e equipamentos em funcionamento, para que os visitantes possam ver em tempo real o valor das soluções oferecidas. A abordagem é simples: “mostrar como ajudamos os clientes a produzir mais, melhor e com menos custos”.

O público-alvo da empresa inclui proprietários e gestores de padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e supermercados, bem como chefs e decisores de compras. Para a ACE Solutions, cada contacto será uma oportunidade de negócio, com o objetivo de transformar leads em parcerias duradouras. “Esperamos gerar confiança e credibilidade, com o foco em projetos concretos”, explica o diretor geral.

A inovação tecnológica será um dos destaques, com a apresentação da plataforma de Field Service Management, que visa melhorar a comunicação com os clientes. “Esta plataforma permitirá uma comunicação multidirecional mais eficiente e eficaz”, afirma Pedro Guerreiro.

Após a feira, a ACE Solutions pretende continuar a crescer, consolidando a presença nacional e reforçando parcerias estratégicas.

All Bread aposta na inovação com soluções sem glúten

Empresa apresenta Panko e produtos para a indústria, com foco na qualidade e segurança alimentar.

A All Bread marca presença na edição de 2026 da TECNIPÃO com uma oferta focada em soluções inovadoras para a indústria de panificação. A empresa prepara-se para mostrar aos visitantes as mais recentes apostas, incluindo o Panko, o pão ralado japonês, e uma linha de produtos sem glúten, que têm vindo a conquistar uma clientela cada vez mais exigente. Pedro Duarte, diretor comercial da All Bread, sublinha que este evento é uma “plataforma ideal para estarmos com os nossos clientes, apresentar novos produtos e captar novos parceiros”.

Para a All Bread, a feira é o momento-chave para reforçar a presença no mercado, consolidar relações com clientes já existentes e atrair novos contactos. A empresa sabe que a TECNIPÃO oferece a oportunidade de estreitar laços e divulgar soluções que se destacam pela qualidade e pela segurança alimentar, dois pilares centrais em todos os produtos que comercializam. O profissional destaca que “o nosso foco principal é reforçar a presença junto dos nossos clientes e procurar novos clientes que busquem soluções de qualidade”.

A participação da All Bread na feira vai além da simples exposição de produtos. A empresa procura criar um ambiente dinâmico e informativo, no qual os visitantes possam conhecer as vantagens do Panko e das soluções sem glúten, numa aposta clara em inovação e saúde alimentar. “Queremos gerar expectativas que criem soluções”, afirma Pedro Duarte, referindo-se à missão de contribuir com alternativas alimentares que atendam às necessidades de uma alimentação cada vez mais consciente e saudável.



Em termos de resultados, a All Bread visa fortalecer a sua notoriedade e desenvolver parcerias de negócio duradouras. “Esperamos que este evento seja uma alavanca para o crescimento da nossa empresa, tanto em faturação como em rentabilidade, à medida que procuramos parceiros em áreas diversas como o retalho e a indústria”, conclui Duarte.



Bensil aposta em soluções tecnológicas para panificação

Empresa vai divulgar equipamentos de alto rendimento e soluções sob medida para o setor da pastelaria e padaria.

A Bensil está a marcar presença na edição de 2026 da TECNIPÃO com uma oferta centrada em inovações tecnológicas para o setor da panificação e pastelaria. Teresa Barreiros, responsável de compras, destaca a importância da feira para “reforçar as relações com os clientes e estabelecer novos contactos comerciais”. A empresa, conhecida pela vasta gama de equipamentos, está a apresentar soluções que prometem transformar os processos de produção, oferecendo equipamentos de alto rendimento com “uma ótima relação qualidade/preço”.

Com foco na eficiência e inovação, a Bensil destaca-se pela seleção cuidadosa dos produtos que expõe. “Este ano, trazemos uma série de equipamentos de topo, que são resultado das necessidades do mercado”, sublinha Barreiros. A empresa prepara também eventos ao vivo com chefs especializados em pastelaria, padaria, hotelaria e gelataria. O objetivo é demonstrar como os equipamentos podem contribuir para a rentabilidade e o sucesso dos negócios dos clientes.

A tecnologia é um ponto chave da oferta da Bensil, com destaque para os sistemas inteligentes que permitem a monitorização à distância. “Temos equipamentos com software avançado que evitam falhas e garantem uma maior eficiência nos processos de produção”, explica Teresa. A empresa também aposta num “equipamento robotizado” para a pastelaria, adaptado às necessidades específicas de cada cliente, o que representa um grande avanço em termos de automação.

Para além de mostrar inovações, a Bensil espera que a feira sirva para “reforçar a notoriedade da marca” e para captar novos parceiros. “Queremos crescer ainda mais, aumentar a nossa presença no mercado e consolidar a nossa posição entre os líderes do setor”, afirma. A empresa está confiante de que a TECNIPÃO será uma excelente plataforma para expandir a sua rede de contactos e solidificar as parcerias estratégicas com as quais se comprometeu ao longo dos anos.

Em termos financeiros, a Bensil acredita que a feira contribuirá para o “crescimento sustentável” e para o desenvolvimento de novos projetos, nomeadamente nas áreas de soluções chave-na-mão para a restauração e pastelaria. Embora o retorno imediato seja difícil de quantificar, a empresa está focada no longo prazo, apostando na qualidade e inovação dos seus produtos.



Copimáquinas leva inovação prática à feira

Empresa aposta em demonstrações ao vivo e apresenta equipamentos que prometem simplificar o dia a dia de padarias e pastelarias.



A Copimáquinas prepara-se para mostrar serviço na TECNIPIÃO 2026. E a palavra de ordem é a simplicidade. “É a oportunidade ideal para estar perto dos profissionais, ouvir as suas necessidades e mostrar soluções que realmente facilitam o trabalho no dia a dia”, afirma Lara Bastos, do departamento Comercial e Financeiro.

No espaço de exposição, a empresa apresenta a máquina ALICE, produzida em Portugal, que já conquistou clientes pela facilidade de uso e fiabilidade. A par disso, surgem equipamentos de pesagem e faturação também de produção nacional, reconhecidos pela robustez e por acelerarem processos que, em muitas casas, ainda consomem tempo e paciência.

Duas cores,
várias possibilidades!



A aposta passa por demonstrações ao vivo, com máquinas a trabalhar diante de quem se aproxima, entre o cheiro a massa fresca e o ruído constante dos fornos que marcam o ambiente da feira. “Queremos que qualquer pessoa, seja padeiro, pasteleiro ou responsável de produção, perceba rapidamente como os nossos equipamentos podem ajudar”, sublinha.

A empresa procura profissionais que queiram soluções práticas. O objetivo é transformar contactos em relações duradouras. “Queremos criar um ambiente descontraído e útil, onde se veja claramente a diferença que a tecnologia pode fazer”, diz Lara Bastos.

A promessa é reduzir erros, ganhar tempo e melhorar a consistência da produção. “Investir em bons equipamentos traz resultados imediatos”, garante. Depois da feira, a estratégia mantém-se em acompanhar novos contactos, reforçar o apoio técnico e continuar a apostar em tecnologia acessível.

Embal destaca inovação e proximidade

Empresa apresenta a vasta gama de embalagens, composta por mais de 75 referências, além de três novos modelos lançados recentemente.

A Embal prepara-se para uma participação marcante na TECNIPÃO. A empresa, especializada em embalagens de alumínio, escolhe este evento como ponto de encontro fundamental com clientes e parceiros, reforçando a sua presença no mercado. “A TECNIPÃO é uma oportunidade estratégica para reforçar relações, mostrar que estamos ativos e comprometidos com a evolução do mercado”, afirma Afonso Vieira, Diretor de Inovação da empresa.



Durante a feira, a Embal vai apresentar a vasta gama de embalagens, composta por mais de 75 referências, além de três novos modelos lançados recentemente. Vai também destacar as atualizações dos catálogos e o novo website, que reflete a capacidade de produção e a diversidade de soluções, sempre com foco nas necessidades do cliente.

A abordagem da Embal na feira é clara: “Queremos criar um espaço aberto à conversa e ao esclarecimento técnico, onde possamos mostrar aos visitantes quem somos e como podemos apoiar os seus negócios.” A empresa espera atrair profissionais das áreas de panificação, pastelaria, restauração e indústria alimentar, com especial atenção a decisores de compras e desenvolvimento de produto.

O objetivo da Embal é estabelecer relações duradouras e próximas, oferecendo soluções personalizadas. “O impacto que procuramos é o de reforçar a confiança na nossa marca, mostrando-nos como um parceiro sólido e acessível”, explica o responsável. Para a empresa, a TECNIPÃO é mais do que uma feira, é uma plataforma para ouvir as necessidades do mercado e apresentar soluções eficazes.

Após o evento, a Embal prevê acelerar o desenvolvimento de novas parcerias comerciais e consolidar clientes já existentes, além de avançar com projetos de embalagens à medida. A participação na feira é vista como uma excelente oportunidade para gerar novos contactos comerciais e fortalecer a notoriedade da marca no setor.

Eurofours destaca inovações tecnológicas para padarias

Com foco em sustentabilidade e eficiência energética, a empresa apresenta soluções inovadoras para o mercado português, apostando na modernização das pastelarias.



A Eurofours, especialista em soluções de equipamentos para padarias e pastelarias, marca presença na edição de 2026 da TECNIPÃO com o objetivo de consolidar a entrada no mercado português. A empresa, que aposta em inovação e eficiência energética, vê o evento como uma plataforma estratégica para divulgar a marca e estabelecer contacto direto com os principais players do setor em Portugal. “A TECNIPÃO é uma oportunidade única para reforçar nossa presença no mercado português e destacar as nossas soluções inovadoras”, afirma Sérgio da Silva, Area Sales Manager Export da Eurofours.

A Eurofours prepara-se para apresentar uma gama de equipamentos de última geração, com foco na sustentabilidade e eficiência energética. O grande destaque será o forno de convecção R-SPIRIT, ideal para a pastelaria fina e padaria moderna, oferecendo resultados de alta qualidade a um custo operacional otimizado. “Este equipamento combina a exigência tecnológica francesa com a necessidade de reduzir o consumo de energia”, explica o responsável.

Além disso, a empresa traz para a feira soluções para a gestão de fermentação, com armários e câmaras de alta densidade, e uma plataforma de controlo digital, a E-TOOLS. “Esta ferramenta permite monitorizar e programar os equipamentos remotamente, otimizar processos e reduzir erros”, acrescenta o profissional. O compromisso com a sustentabilidade é claro, com equipamentos que minimizam o consumo elétrico e melhoram a rentabilidade dos profissionais.

A Eurofours também destaca a especialização no mercado português, oferecendo ajustes técnicos para produtos locais, como o pastel de nata e o pão de crosta estaladiça. Aposta em parcerias locais para garantir um suporte pós-venda sólido e próximo, essencial para o sucesso no mercado português.

Para os visitantes, a Eurofours preparou experiências práticas, como demonstrações ao vivo e a análise de dados de rentabilidade utilizando a plataforma E-TOOLS. A empresa espera, assim, consolidar a posição no mercado e expandir a sua rede de distribuição, com o objetivo de se tornar um parceiro estratégico para os profissionais do setor.

Fornoequip apresenta soluções para automatizar processos



RONDO

Dough-how since 1948.

Empresa aposta em inovações tecnológicas para simplificar operações no setor da panificação e pastelaria

A Fornoequip está a marcar presença na edição de 2026 da TECNIPÃO, onde revela soluções inovadoras para a indústria da panificação e pastelaria. O foco está na automatização de processos, uma estratégia que visa facilitar o trabalho quotidiano das empresas do setor. Pedro Duarte, diretor comercial da Fornoequip, sublinha que “a TECNIPÃO é o evento ideal para mostrarmos as novidades das marcas que representamos e as soluções que podem ajudar a superar as limitações diárias do setor”.

A empresa aposta nesta participação para estreitar relações com clientes e parceiros, aproveitando o evento para demonstrar como os seus produtos podem melhorar a eficiência e qualidade na produção. “Este é o momento certo para estarmos com os nossos clientes, apresentar novidades e captar novos parceiros”, explica Duarte.

Entre as novidades que a Fornoequip apresenta, destacam-se soluções que promovem o automatismo de processos, algo que traz mais eficiência sem comprometer a qualidade. A empresa também irá lançar marcas inéditas em Portugal, uma apos-

ta que promete surpreender os profissionais do setor. Duarte refere que “vamos lançar marcas até agora inexistentes no mercado nacional, algo que vai gerar grande interesse entre os visitantes”.

A Fornoequip dirige-se especialmente à média e grande indústria, um público-alvo que, tradicionalmente, procura soluções em feiras internacionais, mas que encontrará nesta edição da TECNIPÃO uma oportunidade para conhecer as inovações que a empresa traz. Com equipamentos inovadores em exposição e vídeos demonstrativos, a Fornoequip procura gerar contacto e apresentar as suas soluções, “com demonstrações práticas e materiais que mostram o real potencial das nossas soluções”.

A empresa visa, ainda, reforçar a sua notoriedade e estabelecer parcerias duradouras com novos clientes. “Esperamos criar relações de longo prazo e mostrar que somos um parceiro estratégico na simplificação de processos, sem comprometer a qualidade dos produtos”, termina Pedro Duarte



Hornos de Brasa Europa aposta na restauração portuguesa

Empresa revela soluções eficientes e sustentáveis para cozinhas profissionais, com tecnologia que permite cozeduras simultâneas sem mistura de sabores.

A Hornos de Brasa Europa chega à TECNIPÃO para reforçar a presença em Portugal e mostrar ao mercado profissional quem é e o que oferece. Carlos Romero, fundador, sublinha: “A TECNIPÃO representa uma oportunidade estratégica para reforçar a nossa presença no mercado português, que consideramos prioritário no nosso plano de crescimento”. O objetivo é simples e direto aumentar a visibilidade junto de chefs, proprietários e distribuidores e consolidar relações já existentes.

No espaço da empresa, a atenção recai sobre a gama completa de soluções para brasa. Fornos profissionais, utensílios e acessórios que resultam de mais de 27 anos de experiência. A promessa de eficiência, robustez e sustentabilidade salta à vista com a redução de até 60 por cento no consumo de carvão e o impacto ambiental minimizado. Romero explica que a tecnologia permite “cozeduras simultâneas sem mistura de sabores, garantindo maior controlo e qualidade na cozinha profissional”, uma inovação prática que os visitantes podem ver em demonstração ao vivo.

A abordagem da empresa procura surpreender pela clareza. A comunicação é visual e direta, com demonstrações que evidenciam vantagens operacionais imediatas. A presença não se limita aos produtos. A Hornos de Brasa Europa oferece acompanhamento completo instalação, formação, manutenção e limpeza garantindo um suporte contínuo e personalizado.

O público esperado inclui chefs, gestores de unidades de restauração e distribuidores interessados no mercado nacional. “A partir desses contactos, pretendemos criar oportunidades de negócio através de um acompanhamento personalizado, com demonstrações, aconselhamento técnico e propostas ajustadas às necessidades específicas de cada projeto”, refere o fundador. A feira funciona assim como laboratório e montra, permitindo medir tendências, gerar confiança e abrir portas para novos projetos.

Depois do evento, a empresa pretende acelerar a expansão em Portugal consolidar parcerias e aumentar a base de clientes.



**ADEUS AOS
TELEFONEMAS
E EMAILS!**

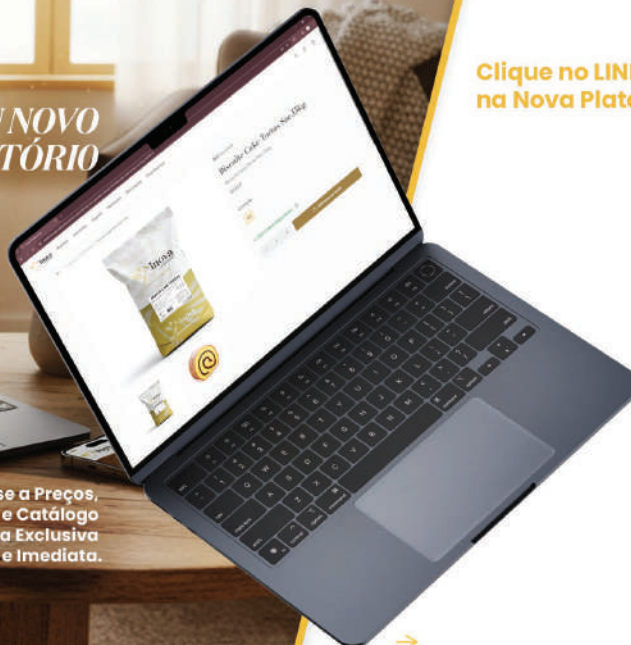
A gestão do seu stock e encomendas nunca foi tão SIMPLES e INTUITIVA.

**O SEU NOVO
ESCRITÓRIO**

**Clique no LINK da BIO e Registre-se
na Nova Plataforma de Encomendas!**



**Acesse a Preços,
Históricos e Catálogo
B2B de Forma Exclusiva
e Imediata.**



**Encomendas 24/7
chegaram para ficar!**
WWW.INOVAPROFISSIONAL.COM

Deslize e conheça o futuro B2B

Inovaprofissional aposta na inovação digital

Empresa tem como objetivo aumentar a visibilidade da marca e destacar a aposta em soluções digitais.

A Inovaprofissional prepara-se para uma participação estratégica na TECNIPÃO 2026. A empresa vai centrar a presença na demonstração de uma importante inovação tecnológica: a sua nova plataforma digital B2B. “Este evento não é apenas uma feira, mas o nosso grande ponto de encontro com a comunidade profissional da Padaria e Pastelaria”, revela Carlos Ribeiro, sócio-gerente da empresa.

O espaço de exposição foi projetado para refletir o novo branding da empresa e a capacidade tecnológica. “Queremos que o nosso stand seja uma extensão física da nossa nova experiência digital”, afirma Ribeiro. A grande novidade é a plataforma B2B, que visa simplificar a gestão de stock e encomendas, proporcionando eficiência e autonomia aos profissionais do setor.

Entre as iniciativas planeadas, a Inovaprofissional quer surpreender os visitantes com um incentivo exclusivo: ao registarem-se na plataforma, os profissionais poderão receber uma oferta. Além disso, a empresa disponibilizará um técnico

para analisar tendências e necessidades específicas do setor, criando uma experiência personalizada para cada visitante.

A empresa espera atrair três perfis chave, desde proprietários e gestores de padarias e pastelarias, chefs de produção e decisores de compra em hotelaria. “Vamos qualificar os contactos de forma imediata, usando ferramentas digitais no stand para agendar reuniões pós-feira”, explica Norberto Ribeiro, sócio-gerente. A Inovaprofissional aposta na qualificação dos contactos e na demonstração do valor das suas soluções, focando-se nos ganhos de eficiência que a plataforma pode proporcionar.

O impacto esperado pela empresa passa por reforçar a imagem como uma marca moderna e inovadora, mostrar que está a investir no sucesso dos seus clientes e posicionar-se como o parceiro ideal para a introdução de novas soluções no mercado. A participação na TECNIPÃO será o motor de arranque para acelerar metas estratégicas, como a automação de encomendas e o lançamento de novos produtos no segundo semestre de 2026.

A Inovaprofissional vê a TECNIPÃO como uma oportunidade de consolidar a sua posição no mercado, atraindo clientes ativos e gerando um retorno tangível, com a meta de alcançar 10% de adesão à sua plataforma até o segundo trimestre de 2026.

Medronho&Canela apresenta inovações no setor da panificação

A Medronho&Canela marca presença na TECNIPÃO, onde quer mostrar ao mercado as matérias-primas exclusivas para o setor da panificação, pastelaria, gelataria e bombons. Para a empresa, a participação nesta feira é um momento chave para a estratégia de crescimento. Rui Lopes, CEO da Medronho&Canela, destaca que este evento é “a feira mais importante”, pois oferece uma plataforma única para apresentar os produtos inovadores que a empresa desenvolve a partir do medronho, um fruto até agora pouco explorado neste segmento.

Após de uma primeira participação, a Medronho&Canela volta à TECNIPÃO com um posicionamento mais consolidado. A participação na feira marca o início do que a empresa considera o seu “ano 0” de entrada no mercado de suppliers para o setor, com matérias-primas derivadas do medronho. O CEO explica que, em 2026, a empresa não só apresenta o medronho como ingrediente central, mas também vai partilhar com os visitantes o potencial em termos de interesse tecnológico, organolético e nutricional. “Queremos demonstrar que temos matérias-primas exclusivas, com grande valor nutricional e sabor único”, afirma Rui Lopes. A Medronho&Canela vai oferecer aos visitantes da feira a oportunidade

de experimentar as inovações através de provas degustativas. A empresa aposta na experiência sensorial como forma de destacar a qualidade e as características únicas das suas ofertas. Para Rui Lopes, esta abordagem é crucial para se distinguir de outros expositores. “Não vamos fazer mais do que mostrar o que fazemos e permitir que as pessoas experimentem”, revela. O público-alvo da empresa são padarias, pastelarias de pequena e média dimensão, gelateiros e indústrias de bombons. A empresa pretende, através da feira, identificar pelo menos 25 novos clientes e desenvolver novas fórmulas com o medronho, sempre com foco na inovação. Rui Lopes afirma que a Medronho&Canela tem como meta, até o final de 2026, “ter uma representação nacional, com presença de pelo menos 2 clientes por distrito”.





A Moreira e Duarte marca presença na TECNIPÃO com uma oferta focada em soluções inovadoras para o setor da panificação e pastelaria. A empresa apresenta aos visitantes novos equipamentos e utensílios que procuram melhorar a qualidade e a eficiência da produção, com especial atenção à durabilidade dos produtos.

Rui Moreira, responsável da empresa, destaca que a participação na feira é uma oportunidade estratégica. “Estar presente na TECNIPÃO é sempre uma mais-valia à divulgação dos nossos produtos para a indústria da panificação”.

Entre os principais lançamentos, a Moreira e Duarte apresenta o forno ventilado, uma novidade que promete otimizar os processos de cozedura e se tornar um aliado importante para os profissionais do



setor. Outro destaque é o forno anelar, que se tornou um verdadeiro sucesso de vendas e é amplamente procurado pelos seus clientes. Além disso, a empresa leva soluções funcionais como os salva-vidas em alumínio de chapa perfurada, que são amplamente utilizados pelas padarias e pastelarias pela sua resistência e versatilidade.

Embora a empresa não tenha como objetivo se destacar das demais expositoras, acredita que o espaço de exposição será procurado pelos clientes e parceiros com os quais mantém uma relação sólida. “Não participamos com o propósito de nos distinguirmos, mas acreditamos que nossos clientes e parceiros de negócios nos visitarão”, afirma Rui Moreira.

A Moreira e Duarte tem como objetivo atrair profissionais da panificação e pastelaria, apresentando não apenas produtos, mas também serviços de assistência técnica, que são essenciais para prolongar a vida útil dos equipamentos. A empresa está focada em criar uma experiência de proximidade com os visitantes, oferecendo soluções personalizadas e com suporte contínuo. “Queremos mostrar que, além de produtos, oferecemos um acompanhamento técnico especializado, fundamental para a longevidade dos equipamentos”, explica Rui Moreira. Após o evento, a empresa pretende continuar a estreitar laços comerciais, realizando o acompanhamento necessário para transformar contactos em parcerias de longo prazo. A expectativa é gerar novos clientes e propostas, além de fortalecer a imagem da marca.

Moreira e Duarte revela soluções inovadoras para o setor

Com novos fornos e utensílios, empresa aposta em eficiência e suporte técnico para o mercado da panificação.



Norte Eurocao apresenta inovações na pastelaria e gelataria

Novas soluções e produtos inovadores prometem transformar o setor e aumentar a eficiência nas produções de pastelaria, gelataria e chocolateria.

Além disso, a Norte Eurocao apresentará a marca de chocolates BLANXART PROFESSIONAL CHOCOLATE, com uma seleção premium de chocolates que visam satisfazer as exigências dos pasteleiros mais exigentes. “A nossa gama de chocolates é pensada para inspirar criatividade e garantir resultados excepcionais em cada preparação”, comenta a responsável. A marca de decorações IDEA CHOC também marcará presença, com soluções criativas para dar estilo e praticidade às criações de pastelaria.

A Norte Eurocao aposta em experiências práticas para surpreender os visitantes, com demonstrações ao vivo e elaborações aplicadas, permitindo que os profissionais comprovem a qualidade e a versatilidade dos produtos. “A nossa missão é ajudar os profissionais a aumentar a eficiência, sem comprometer a excelência nos resultados”, acrescenta.

Com a participação na feira, a Norte Eurocao espera consolidar a confiança dos seus clientes, fortalecer parcerias e gerar novas oportunidades de negócios. A empresa visa posicionar-se como líder em inovação e qualidade no setor, aproveitando a TECNIPÃO para ampliar a sua rede de contactos e solidificar a sua presença no mercado.

A Norte Eurocao prepara-se para destacar-se na TECNIPÃO com a apresentação de soluções inovadoras nas áreas de pastelaria, gelataria e chocolateria. Marta Travel, Marketing Manager da empresa, explica que a participação na feira é essencial para fortalecer a relação com clientes, detetar novas oportunidades e apresentar as últimas novidades do mercado. “A TECNIPÃO é um encontro estratégico para reforçar a nossa presença no setor e posicionar as nossas soluções de forma diferenciada.”

A Norte Eurocao traz a público uma série de inovações que prometem revolucionar o setor. A grande novidade será a gama de cremes crocantes Vela Delizia, projetada para dar textura e sabor às confeituras de pastelaria. “Estes cremes são perfeitos para recheios e criações inovadoras, oferecendo uma experiência sensorial diferenciadora”, explica a responsável. Outro destaque será a linha CRÉMIAN, composta por natas vegetais com excelente capacidade de resistência, oferecendo mais versatilidade na pastelaria e cozinha.



***“A FORMAÇÃO
DA PRÓXIMA
GERAÇÃO DE PADEIROS
ASSUME ESPECIAL
RELEVÂNCIA,
POR ESTAR
DIRETAMENTE
LIGADA À
CONTINUIDADE,
QUALIFICAÇÃO E
VALORIZAÇÃO DA
PROFISSÃO”***

Num setor onde tradição e inovação se cruzam todos os dias, a confirmação da ACIP como parceira institucional da próxima TECNIPÃO marca um momento decisivo. Às portas da nova edição, a Eng. Deborah Barbosa, Presidente do Conselho Diretivo da ACIP, fala de visão estratégica, representatividade e futuro, numa entrevista que revela como a maior feira nacional do setor se afirma como espaço de encontro, reflexão e construção coletiva para a panificação, pastelaria e chocolataria em Portugal.

Que significado tem para a ACIP associar-se à TECNIPÃO enquanto parceiro institucional de uma feira dedicada exclusivamente aos setores da panificação, pastelaria e chocolataria?

Para a ACIP, associar-se à TECNIPÃO enquanto parceiro institucional tem um significado particularmente relevante, porque esta é a feira que melhor representa os setores que a Associação defende e acompanha diariamente: a Panificação, a Pastelaria e a Chocolataria. Esta parceria reforça o nosso compromisso com a valorização do setor, com a inovação, a qualificação profissional e a proximidade ao tecido empresarial. A TECNIPÃO é um espaço privilegiado de encontro entre empresas, profissionais, fornecedores e entidades, e a ACIP encara esta colaboração como uma oportunidade estratégica para dar voz às empresas, acompanhar as tendências do mercado e contribuir ativamente para a construção do futuro destes setores.

De que forma a presença da ACIP reforça a missão da TECNIPÃO enquanto ponto de encontro das empresas, associações e profissionais do setor?

A presença da ACIP na TECNIPÃO reforça a missão da feira enquanto verdadeiro ponto de encontro do setor, promovendo a ligação entre empresas, associações, profissionais e entidades institucionais. Enquanto entidade representativa do setor, a ACIP traz para este espaço as preocupações, os desafios e as expectativas reais das empresas. A realização do Congresso Nacional de Panificação e do XII Concurso ACIP - "O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal", no âmbito da feira, reforça ainda mais essa missão, criando momentos de reflexão, debate e

partilha de conhecimento sobre temas estratégicos para o setor, contribuindo para uma TECNIPÃO mais dinâmica, relevante e alinhada com as necessidades do mercado.

Que mais-valia traz a participação de uma entidade representativa como a ACIP para o programa e para o posicionamento da TECNIPÃO junto do tecido empresarial?

A participação da ACIP acrescenta credibilidade, proximidade e representatividade ao programa da TECNIPÃO, reforçando o seu posicionamento como uma feira alinhada com as reais necessidades do setor. Enquanto entidade que conhece profundamente o terreno, a ACIP contribui com uma visão estratégica sobre os desafios, tendências e oportunidades da Panificação e Pastelaria, ajudando a enriquecer os conteúdos da feira e a afirmá-la como um espaço de referência para os profissionais.

Como avalia a ACIP o papel da TECNIPÃO na dinamização do setor da panificação, pastelaria e chocolataria em Portugal?

A ACIP avalia de forma muito positiva o papel da TECNIPÃO, considerando-a um evento fundamental para a dinamização dos setores da Panificação, Pastelaria e Chocolataria em Portugal. A feira promove a inovação, a atualização técnica e o contacto direto entre empresas, profissionais e fornecedores, criando oportunidades de negócio, de cooperação e de partilha de conhecimento, essenciais para a competitividade e sustentabilidade do setor.

Qual vai ser o contributo do Congresso ACIP, agendado para 7 de março, para os visitantes profissionais da TECNIPÃO?

O Congresso Nacional de Panificação será um contributo muito relevante para os visitantes profissionais da TECNIPÃO, ao proporcionar um espaço estruturado de reflexão e debate sobre os principais desafios e oportunidades do setor. Com um programa focado em temas estratégicos como a inovação, a sustentabilidade, a qualificação profissional e a competitividade das empresas, o congresso permitirá atualizar conhecimentos, partilhar experiências e fornecer ferramentas práticas para a gestão e desenvolvimento dos negócios, reforçando o valor acrescentado da feira.

De que forma o Congresso ACIP se integra na estratégia da TECNIPÃO de promover reflexão, formação e debate sobre os desafios atuais do setor?

Ao realizar-se no contexto da feira, o Congresso ACIP complementa a vertente expositiva com conteúdos estratégicos e momentos de debate qualificado, centrados nas necessidades reais das empresas. Esta articulação contribui para uma experiência mais completa para os profissionais, posicionando a TECNIPÃO não apenas como um espaço de negócios, mas também como um verdadeiro fórum de conhecimento, reflexão e pensamento estratégico sobre o futuro da Panificação e da Pastelaria.

Que temas vão ser abordados no Congresso ACIP e quais considera particularmente relevantes para os empresários que visitam a feira?

O Congresso Nacional de Panificação abordará temas centrais para o presente e o futuro do setor, sob o mote “Inovação, Sustentabilidade e Tradição na Panificação Moderna”. Serão debatidas tendências globais e desafios locais, como os novos hábitos de consumo, o crescimento dos produtos clean label, a panificação saudável, bem como a digitalização e a automação dos processos produtivos.

Destacam-se, para os empresários, os painéis dedicados à inovação em ingredientes e processos, à sustentabilidade na cadeia da panificação – desde a eficiência energética à redução do desperdício – e aos modelos de negócio inovadores, com exemplos práticos de adaptação ao mercado. A mesa redonda dedicada à formação da próxima geração de padeiros assume também especial relevância, por estar diretamente ligada à continuidade, qualificação e valorização da profissão.

Qual a importância de a TECNIPÃO acolher iniciativas como o Concurso “O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal”, a realizar a 8 de março, na valorização da panificação tradicional portuguesa?

A TECNIPÃO desempenha um papel fundamental ao acolher iniciativas como o XII Concurso ACIP – “O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal”, contribuindo ativamente para a valorização e preservação da Panificação tradicional portuguesa. Estes concursos dão visibilidade a produtos emblemáticos, ao saber-fazer artesanal e às receitas que fazem parte da identidade gastronómica do país, incentivando a sua continuidade e valorização. Ao integrar estas iniciativas, a TECNIPÃO reforça a ligação entre tradição e inovação, projetando o património da Panificação para as novas gerações e para o mercado.

Como é que este concurso contribui para diversificar a experiência dos visitantes e para destacar o saber-fazer artesanal dentro da feira?

Este concurso enriquece a experiência dos visitantes ao valorizar o saber-fazer artesanal, a qualidade dos produtos tradicionais e o trabalho dos profissionais que preservam técnicas e receitas transmitidas ao longo de gerações. Ao destacar a excelência da produção artesanal num contexto de inovação e negócio, a TECNIPÃO oferece uma experiência mais rica e diferenciadora, reforçando a ligação emocional dos visitantes ao setor.

Que impacto acredita que a presença da ACIP terá na mobilização das empresas do setor para visitarem e participarem ativamente na TECNIPÃO?

A presença da ACIP na TECNIPÃO tem um forte efeito mobilizador junto das empresas do setor, reforçando a confiança, a proximidade e o sentido de representatividade. Enquanto entidade que acompanha de perto a realidade empresarial, a ACIP funciona como um elo de ligação entre a feira e o tecido empresarial, incentivando uma participação ativa, seja como visitantes, expositores ou participantes nas iniciativas paralelas. Esta mobilização contribui para uma feira mais dinâmica, participada e alinhada com os interesses reais do setor.

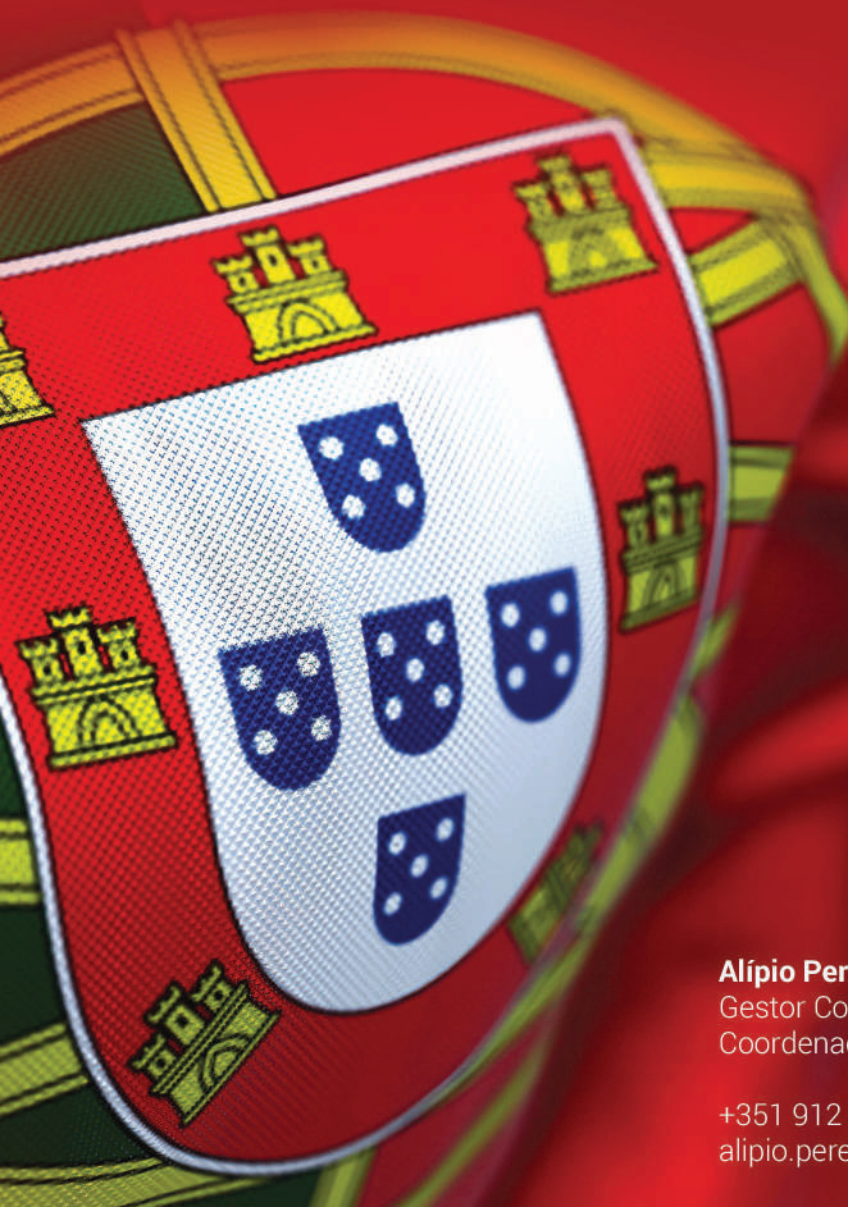
Que mensagem gostaria a ACIP de deixar aos profissionais da panificação, pastelaria e chocolataria sobre a importância de marcarem presença na TECNIPÃO?

A TECNIPÃO é um espaço essencial para todos os profissionais que querem acompanhar a evolução da Panificação, Pastelaria e Chocolataria e preparar o futuro dos seus negócios. Marcar presença na feira é uma oportunidade única para conhecer tendências, inovar, partilhar experiências e reforçar contactos num ambiente que reúne todo o setor. Entre o Congresso Nacional de Panificação, o XII Concurso ACIP – “O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal” e a área expositiva, a TECNIPÃO oferece conteúdos e oportunidades que respondem aos desafios atuais das empresas, valorizando simultaneamente a inovação, a sustentabilidade e a tradição que caracterizam estes setores.

SABORES DE PORTUGAL

SAGAL EXPO

13 a 15 de abril 2026



FIL - LISBOA
PORTUGAL

Feira de exportação dos
sabores de Portugal

Exports fair for
Portuguese flavors

Alípio Pereira
Gestor Comercial e
Coordenação de Eventos

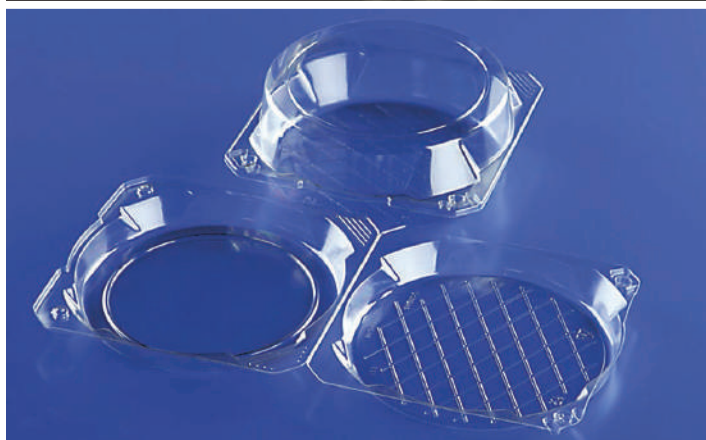
+351 912 474 980
alipio.pereira@exposalao.pt

Ana Lourenço
Gestora Comercial e
Coordenação de Eventos

+351 912 475 468
ana.lourenco@exposalao.pt

PENTA IBÉRICA APOSTA EM INOVAÇÃO E CRESCIMENTO

Empresa revela novidades em embalagens e prepara-se para conquistar novos mercados.



A Penta Ibérica marca presença na edição de 2026 da TECNIPÃO com uma estratégia focada na inovação e no alargamento da rede de contactos. Para a empresa, este evento surge como uma excelente oportunidade de contactar diretamente com potenciais clientes e reforçar o relacionamento com os já existentes. Pedro Estrela, do Departamento Comercial da Penta Ibérica, explica que a participação na feira “é uma das melhores maneiras de contactar com possíveis compradores e, ao mesmo tempo, mostrar produtos novos ou até aqueles que muitas vezes são difíceis de apresentar no dia a dia”.

Com a feira a acontecer no Porto, a expectativa é que esta edição traga mais oportunidades de negócio. A empresa vai aproveitar este certame para mostrar ao público a nova gama de embalagens de alumínio Smoothwall, bem como diversas linhas de embalagens plásticas voltadas para o setor da pastelaria.

A Penta Ibérica está a finalizar o lançamento de um novo catálogo de produtos, que será apresentado no evento. O restante, garante o responsável, será uma surpresa para os visitantes. A empresa espera atrair, sobretudo, profissionais de indústrias de bolos e confeitarias, com um foco especial nas empresas que também operam no segmento de take-away. A participação na feira visa, além de apresentar novidades, consolidar a imagem da Penta Ibérica como uma empresa sólida e em crescimento, já reconhecida no setor. Pedro Estrela sublinha que o objetivo é reforçar esta imagem de referência, algo que a empresa já conquistou ao longo dos anos.

Além das inovações em embalagens, a Penta Ibérica quer também destacar a capacidade de inovação tecnológica. Trabalhando com fornecedores de renome mundial, a empresa procura sempre estar na vanguarda das soluções tecnológicas, especialmente aquelas que também têm em conta a sustentabilidade e o meio ambiente. “Estamos atentos às novas tendências tecnológicas e ao impacto ambiental das nossas soluções”, afirma Pedro Estrela.

A empresa encara a TECNIPÃO não só como uma oportunidade de gerar retorno imediato, mas também como parte de um plano estratégico mais amplo de crescimento. Após a feira, a Penta Ibérica espera continuar a apostar em projetos que, passo a passo, vão solidificando a presença no mercado.



SOLUÇÕES EM AMIDOS MODIFICADOS



Pão de queijo



Biscoito de polvilho



GLUTEN FREE



GMO FREE

Empresa quer reforçar presença europeia com soluções técnicas para panificação, molhos e lácteos, focadas na eficiência e na proximidade ao cliente.

PODIUM AMIDOS MODIFICADOS APOSTA NA INOVAÇÃO

A Podium Amidos Modificados apresenta-se na TECNIPÃO com a ambição de consolidar mercado e ampliar a base de clientes. A participação na feira surge como peça central desta estratégia. “A TECNIPÃO é um dos principais eventos do setor e representa uma oportunidade estratégica para reforçar a nossa presença no mercado”, afirma Ivo Pierin Júnior, diretor da empresa.

No espaço, a empresa revela soluções dirigidas à panificação, aos molhos e aos lácteos. Aposta em amidos modificados e féculas, mas sobretudo de aplicação prática destes. A promessa passa por ganhos de eficiência e uniformidade no produto final. “Iremos apresentar soluções direcionadas para os setores

da panificação, molhos e lácteos, com produtos à base de amidos modificados e féculas, focados na inovação, padronização, qualidade e eficiência dos processos produtivos”, sublinha.

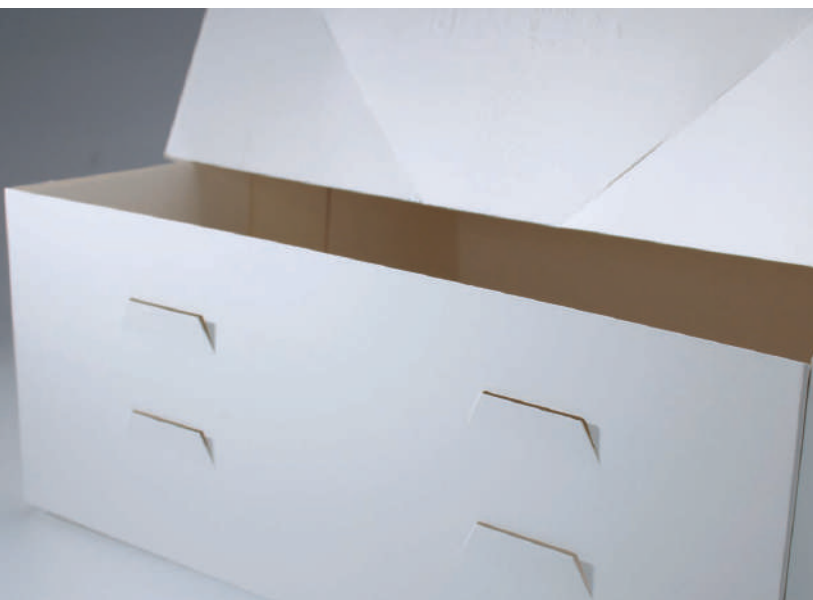
A aposta não se fica pela montra. A equipa leva uma abordagem técnica, próxima e muito pedagógica. “Planeamos uma abordagem próxima e técnica, com explicações práticas sobre os produtos, partilha de experiências e orientação personalizada”, diz o responsável, consciente de que o setor valoriza respostas concretas para problemas reais.

A empresa espera atrair profissionais da panificação, industriais e decisores de compra. “Esperamos transmitir confiança, credibilidade e conhecimento técnico”, refere Ivo Pierin Júnior. O objetivo passa por gerar contactos, fortalecer parcerias, abrir portas que se traduzem em negócios ao longo do ano.

Depois da participação na TECNIPÃO, a meta aponta à expansão da carteira de clientes na Europa e à entrada em novos mercados. A presença no certame funciona como catalisador. Visibilidade, contactos qualificados, conversas que começam na feira e continuam depois.

PROGELCONE REFORÇA APOSTA NA PASTELARIA

Empresa quer afirmar nova fase de crescimento e diversificação na feira que reúne os principais profissionais do setor em Portugal.



A Progelcone apresenta-se na TECNIPÃO decidida a marcar posição no mercado. A empresa entra numa nova etapa em curso, centrada na pastelaria, e assume a feira como palco estratégico para mostrar ao mercado para onde quer ir: “A TECNIPÃO é um evento de referência para o setor da panificação e pastelaria em Portugal, reunindo num único espaço os principais profissionais, marcas e decisores”, afirma Francisca Catarino, do departamento de marketing.

No espaço de exposição, a aposta é clara. A empresa revela um conjunto de soluções dirigidas à pastelaria, segmento onde inicia “uma nova fase de desenvolvimento”. A diversificação da oferta ganha peso e traz consigo marcas que procuram consolidar espaço em Portugal, como a IPSA, a ICAM e a Barbara Decor. Nas bebidas, surgem propostas da Toschi, da Mazzonni e da Moka Professional. E, na geladaria, há novidades de sabores da PreGel, marca já bem conhecida entre profissionais.

A estratégia passa pelo contacto direto. Demonstrações técnicas, esclarecimento de dúvidas no momento, conversas demoradas com quem trabalha diariamente em laboratório ou em cozinha. “O objetivo é criar uma experiência prática e útil, onde os visitantes possam perceber claramente o valor acrescentado das nossas propostas”, sublinha Francisca Catarino.

A empresa espera atrair empresários, responsáveis de produção, pasteleiros, geladeiros e decisores de compra das áreas de hotelaria e restauração. Gente que procura soluções fiáveis e rendimento no dia a dia. “Pretendemos reforçar a imagem da Progelcone como uma empresa sólida, inovadora e orientada para soluções eficientes e fiáveis”, diz.

Depois da feira, o plano continua. A Progelcone quer acelerar a expansão comercial e aprofundar relações com clientes atuais e novos. A TECNIPÃO funciona como ponto de encontro e ponto de partida. Ali medem-se tendências, testam-se produtos e, no meio do ruído típico destes certames, fecham-se oportunidades que podem ditar o ritmo do ano.



RAMALHOS REFORÇA INOVAÇÃO E TRADIÇÃO



A RAMALHOS está na TECNIPÃO, a principal feira do setor da panificação em Portugal, com o objetivo de consolidar a posição como líder de mercado, enquanto aposta na inovação tecnológica. A participação da empresa nesta edição de 2026 é estratégica, reforçando o compromisso de estreitar laços com clientes e parceiros, além de explorar novas oportunidades no mercado.

A CEO da RAMALHOS, Andreia Ferreira, destaca a importância do evento, afirmando que “a TECNIPÃO é o ponto de encontro dos profissionais do setor e a nossa presença reflete o nosso compromisso contínuo com o desenvolvimento de soluções inovadoras para o mercado”. Entre os destaques da participação da empresa está o novo modelo de forno SpeedRam, que promete elevar a eficiência e o desempenho na panificação.

A RAMALHOS também vai apresentar inovações em software e aprimoramentos tecnológicos aplicados aos seus fornos tradicionais. A empresa investe na combinação da tradição com a modernidade, sempre com foco na produtividade e nas necessidades dos profissionais. “Queremos oferecer soluções que atendam às exigências do mercado, sem perder o vínculo com a nossa herança”, afirma Andreia Ferreira.

Uma das grandes atrações do espaço de exposição vai ser o Showbaking, uma experiência prática e interativa que demonstrará em tempo real a performance dos fornos e suas

Empresa apresenta novas soluções tecnológicas no setor da panificação, com destaque para fornos e software avançados.

capacidades. A CEO explica que “o objetivo é aproximar os visitantes das nossas soluções inovadoras, mostrando como a nossa tecnologia pode facilitar o trabalho diário dos profissionais do setor”.

O público da RAMALHOS é essencialmente composto por profissionais de padaria e pastelaria, áreas que continuam a ser um pilar da empresa. A participação na TECNIPÃO é vista como uma excelente oportunidade para fortalecer relações comerciais, identificar novas parcerias e apresentar as últimas soluções tecnológicas da marca. “A feira é fundamental para reforçar o nosso compromisso com o mercado e com os nossos clientes”, sublinha Andreia Ferreira.

A RAMALHOS também tem um olhar voltado para o crescimento global, com presença em mercados exigentes como Espanha, Brasil e México. A participação na TECNIPÃO faz parte de uma estratégia de feiras internacionais que visa consolidar a atuação global da empresa, fortalecer a sua rede de clientes e acelerar o desenvolvimento de projetos inovadores.

Empresa quer usar a feira para reforçar posição técnica no setor e lançar novas soluções em ingredientes funcionais e upcycled.

A Reagro Xperience apresenta-se na TECNIPÃO com a intenção de reforçar o papel como parceiro técnico e acelerar novos projetos com clientes da panificação e pastelaria. A presença na feira surge como movimento estratégico.

“A TECNIPÃO é, para a Reagro Xperience, um evento de referência no setor da panificação e da pastelaria em Portugal”, afirma Luciano Gil, CEO. A empresa entende que no certame se cruzam decisões, tendências e desafios reais do mercado. “Vemos a TECNIPÃO não só como uma montra de tendências, mas também como um espaço onde podemos apresentar aquelas que a Reagro Xperience entende que serão as futuras tendências no setor.”

O espaço de exposição promete fugir ao registo estático. A

equipa técnica e comercial prepara demonstrações e momentos de conversa direta, centrados em problemas concretos das fábricas e laboratórios. “Queremos proporcionar uma experiência de proximidade técnica”, sublinha o responsável. A lógica é simples escutar primeiro, propor depois.

No plano das novidades, a empresa apresenta um portefólio alargado de ingredientes e soluções funcionais, com enfoque em sustentabilidade, desempenho nutricional e eficiência produtiva. O tema do upcycling ganha destaque com a participação da parceira europeia Agrain, especializada na valorização de subprodutos alimentares. Fala-se de clean label, estabilidade de processo e redução de custos, assuntos que hoje pesam tanto como o sabor.

A Reagro Xperience procura empresários, diretores industriais, responsáveis de produção, qualidade e I&D. Profissionais que procuram diferenciação num mercado pressionado por margens curtas e consumidores mais atentos. A empresa promete acompanhamento após a feira, transformando contactos em projetos concretos.

REAGRO XPERIENCE APOSTA EM INOVAÇÃO SUSTENTÁVEL



ROBOTEC APOSTA EM SOLUÇÕES TÉCNICAS INOVADORAS NO SETOR

Empresa foca na manutenção e aluguer de equipamentos para o canal HORECA, com ênfase em sustentabilidade e inovação.



A Robotec participa na TECNIPÃO 2026 com uma estratégia para fortalecer a posição como parceiro técnico de confiança no setor da panificação, pastelaria e restauração. Para a empresa, este evento é mais do que uma oportunidade de visibilidade, sendo um momento essencial para estreitar laços com profissionais do setor. “Encaramos a feira como um momento estratégico no nosso planeamento anual, não apenas pela visibilidade, mas sobretudo pelo contacto direto com decisores e parceiros”, afirma a equipa da Robotec.

A empresa vai apresentar aos visitantes soluções especializadas em reparação e manutenção de equipamentos, com foco em marcas renomadas como Robot Coupe, Magimix, Bimby, Kenwood e KitchenAid. Além disso, a Robotec destacará as alternativas de aluguer de equipamentos e a venda de robots reconicionados, uma opção económica e sustentável para negócios do canal HORECA. A proposta passa por “oferecer soluções integradas que garantem a continuidade dos negócios mesmo perante avarias nos equipamentos”.

O objetivo da empresa vai além da simples exposição de pro-

duz. A Robotec aposta numa abordagem pedagógica e transparente, desmistificando o processo de reparação de equipamentos e explicando como decisões técnicas adequadas podem evitar custos elevados e avarias recorrentes. “Queremos que os visitantes saiam da feira com mais conhecimento prático e confiança, sabendo que podem contar com o nosso know-how sempre que for necessário”, explica.

A empresa está interessada em atrair responsáveis por padarias, pastelarias, restaurantes e cozinhas industriais, e pretende criar novas oportunidades de negócio a partir destes contactos. Após a feira, a Robotec fará um acompanhamento personalizado, transformando cada contacto em relações de longo prazo. “A nossa abordagem é focada no desenvolvimento de soluções personalizadas para cada necessidade”, revelam.

Após a feira, a Robotec planeia consolidar a presença no mercado HORECA e reforçar a posição como referência nacional na reparação de robots de cozinha, acelerando relações e projetos que terão impacto ao longo do ano.

SUVITA DESTACA INOVAÇÃO E EXPERTISE

Empresa vê a TECNIPÃO como um momento estratégico para consolidar a sua posição no mercado e estreitar relações com os clientes.

A Suvita prepara-se para uma presença marcante na TECNIPÃO, focada em reforçar o papel como especialista em soluções para gelataria e confeitaria. “A TECNIPÃO reúne profissionais altamente qualificados e apresenta tendências relevantes para o futuro do mercado, o que a torna um evento crucial no nosso planeamento anual”, afirma Joseli Santos, gerente da Suvita.

Com o objetivo de destacar a inovação e reforçar a visibilidade, a Suvita aposta numa participação prática e que apela aos sentidos. A empresa prepara-se para mostrar a nova gama de equipamentos profissionais para gelataria e novas combinações de sabores de gelado. A ideia é que os visitantes possam experimentar as soluções e perceber o valor acrescentado dos produtos. “Vamos proporcionar degustações exclusivas e apresentações conduzidas pelos nossos técnicos para uma experiência diferenciadora e personalizada”, detalha o responsável.

A Suvita pretende atrair chefs de gelataria, pasteleiros e empresários da área da restauração, com o intuito de identificar as necessidades de cada um e apresentar soluções concretas. A abordagem será focada em demonstrações técnicas e acompanhamento pós-evento, visando transformar os contactos qualificados em oportunidades reais de negócio. Para Joseli Santos, o impacto passa por “reforçar a imagem de confiança e inovação que caracteriza a nossa marca, sempre com um compromisso com a qualidade e o apoio técnico.”

Além de expandir a rede de contactos, a Suvita espera recolher feedback direto dos profissionais do setor para melhorar continuamente os seus produtos e serviços. A inovação tecnológica também será um ponto de destaque, com soluções que visam aumentar a eficiência energética e otimizar os processos de produção. Após o evento, a Suvita pretende acelerar a expansão no mercado e consolidar novas parcerias.



TERMOFILM REFORÇA AMBIÇÃO NO EMBALAMENTO



Empresa apresenta soluções tecnológicas e aposta no contacto direto para consolidar posição no setor alimentar durante a feira que reúne a fileira da panificação e pastelaria.

A Termofilm marca presença na TECNIPÃO para afirmar-se como parceiro técnico de referência no embalamento alimentar e transformar a feira num ponto de viragem no seu ano comercial.

“A TECNIPÃO é um ponto de encontro incontornável para quem atua no setor alimentar”, sublinha a empresa. A presença integra o calendário como momento decisivo de contacto direto com o mercado, onde ouvir conta tanto como mostrar. A equipa fala em proximidade, em reforço de notoriedade e num crescimento sustentado, feito passo a passo.

No espaço de exposição, a aposta recai sobre soluções completas de embalamento. Máquinas com tecnologia recente, materiais que asseguram segurança e conservação, propostas pensadas para responder às exigências operacionais e legais sem sacrificar a qualidade do produto final. “A nossa oferta é pensada para responder às exigências operacionais e legais do setor, sem comprometer a qualidade do produto final”, frisa.

O ambiente promete ser mais oficina do que montra. Haverá demonstrações práticas, esclarecimento de dúvidas técnicas,

conversas demoradas entre equipamentos em funcionamento. “Mais do que apresentar produtos, queremos criar um espaço de diálogo”, garante a empresa.

A Termofilm quer atrair empresários, gestores, responsáveis de produção e qualidade, técnicos da indústria alimentar. Profissionais habituados a decisões rápidas, mas exigentes. A abordagem assume um tom consultivo. Analisa necessidades concretas e propõe soluções ajustadas, mantendo o contacto após a feira.

No final, o objetivo é reforçar confiança. “Queremos que os visitantes nos reconheçam como um parceiro próximo, fiável e orientado para soluções eficazes.”





UNOX REVELA INOVAÇÕES PARA O SETOR DE PANIFICAÇÃO

Empresa pretende conquistar novos contactos e estabelecer parcerias de longo prazo, com foco na modernização das unidades de produção.



A Unox, líder em soluções tecnológicas para o setor alimentar, prepara-se para dar a conhecer as mais recentes inovações durante a TECNIPÃO. O evento será um ponto de viragem para a empresa, que aposta na tecnologia de ponta para transformar o forno em um “copiloto inteligente” nas cozinhas de padarias e pastelarias.

Jorge Manuel Joaquim Dos Santos, responsável pelo desenvolvimento do mercado português, afirma: “A TECNIPÃO é o palco ideal para demonstrarmos as nossas soluções tecnológicas avançadas, como a inteligência artificial aplicada aos fornos”. A Unox foca a participação na experiência prática. O espaço de exposição da empresa será um espaço dedicado à demonstração de como a tecnologia pode acelerar processos e otimizar tempos de serviço, um fator crítico numa altura de escassez de mão de obra no setor. “Mais do que expor máquinas, queremos criar uma experiência sensorial imersiva, permitindo aos visitantes simular o funcionamento dos nossos fornos”, explica Santos.

Entre as inovações, destaca-se o SPEED.Compact™ ECO, ideal para espaços reduzidos, como pastelarias de bairro e cafetarias, resolvendo um problema comum no mercado português. Além deste modelo, a estrela será o SPEED.Pro™, que alia cozedura tradicional à rapidez, tornando-o uma solução eficaz para otimizar os tempos de produção. Para grandes volumes de produção, a Unox apresenta o CHEFTOP MIND.Maps™ 5+7, o BAKERLUX SHOP.Pro™ 4+4 e o BAKERTOP MIND.Maps™ BIG, ideais para unidades de produção em larga escala.

A participação na feira é também uma oportunidade para a Unox reforçar a sua posição como líder em inovação no setor, destacando-se pela capacidade de fornecer soluções que vão além do equipamento. “O nosso impacto será afirmar a Unox como o parceiro tecnológico indispensável para impulsionar a inovação no setor da panificação”, conclui Santos.

Após o evento, a Unox espera consolidar a sua posição no mercado português e acelerar a expansão da sua presença, liderando o setor de panificação com soluções inovadoras e eficientes.

UTILFORNOS APRESENTA NOVAS SOLUÇÕES E CELEBRA 20 ANOS

Empresa comemora duas décadas de existência com um rebranding e novos produtos no mercado.



A Utilfornos marca presença na TECNIPÃO 2026 com uma participação renovada, celebrando 20 anos de existência e um rebranding que inclui um novo site, catálogos e imagem. Marco Pereira, gerente da empresa, explica que a feira tem um significado especial este ano. “Estamos a dar-nos a conhecer de uma forma renovada, para celebrar

duas décadas de trabalho e inovação no setor. A TECNIPÃO é o espaço ideal para reunir os nossos clientes de todo o país e, claro, atrair novos contactos”, diz.

Este ano, a empresa foca-se especialmente nos fornos de padaria e pastelaria, a principal linha de produção. Embora o segredo seja “a alma do negócio”, Pereira adianta que o espaço de exposição vai ser dinâmico, com várias novidades que os profissionais do setor vão descobrir ao vivo. “Os fornos serão as estrelas do nosso stand, mas também teremos outras surpresas”, revela.

A Utilfornos contará com a colaboração da ABMAURI, que instalará uma mini padaria/pastelaria no espaço, permitindo aos profissionais experimentar os produtos em tempo real. “Queremos proporcionar uma experiência sensorial completa. Não será apenas uma apresentação estática de equipamentos. Os visitantes poderão ver, sentir e provar o que fazemos”, afirma Pereira.

A empresa espera atrair uma vasta gama de profissionais, desde pequenas padarias artesanais até grandes indústrias de panificação e distribuidores de retalho alimentar. “O retalho alimentar tem cada vez mais peso na venda de pão e bolos e estamos bem posicionados para dar resposta a esse mercado”, sublinha. A empresa aposta em crescer de forma robusta, focando-se na inovação e no desenvolvimento de soluções tecnológicas que ajudem os seus clientes a melhorar a produtividade.

Ao longo destes 20 anos, a Utilfornos tem enfrentado desafios, mas sempre com crescimento sustentado. Para os próximos anos, a expectativa é de um “forte dinamismo” que será impulsionado pela TECNIPÃO 2026. A empresa acredita que a feira será um marco importante para a expansão, tanto no mercado nacional como em mercados internacionais.

“Queremos continuar a oferecer soluções inovadoras, com alta eficiência e qualidade, para que nossos clientes se sintam sempre acompanhados em todas as fases da sua produção. E estamos confiantes de que esta edição de 2026 irá ser mais um passo importante na nossa trajetória de sucesso”, conclui o gerente.



***ACIP DISTINGUE
MELHORES
PRODUTOS
DA PÁSCOA
NA TECNIPÃO***

Concurso focado no folar
e pão de ló revela as
inovações mais saborosas
da panificação portuguesa.



A TECNIPÃO 2026 é palco do XII Concurso ACIP - “O Melhor Folar e Pão de Ló de Portugal”, onde se destacam os melhores produtos típicos da Páscoa, mais especificamente o folar e o pão de ló. Este concurso é uma oportunidade para os fabricantes mostrarem as suas criações e inovarem, ao mesmo tempo que celebram a tradição da panificação portuguesa. Os participantes apresentam as amostras em várias categorias. Pão de Ló, Pão de Ló Húmido, Folar Doce, Folar Salgado e Bôlas, Amêndoas da Páscoa e Ninho de Páscoa são algumas das opções em disputa, mas o grande destaque vai para a categoria Inovação. Nesta, os concorrentes têm de apresentar produtos únicos, autênticos e, acima de tudo, diferentes dos já existentes no mercado. É aqui que a criatividade e a inovação se fazem valer. O concurso é uma plataforma de celebração da qualidade e

da evolução do setor da panificação. Os jurados, compostos por profissionais de renome desta indústria, vão avaliar os produtos com base em critérios rigorosos, como sabor, textura, aparência e, no caso da inovação, a originalidade e criatividade.

A TECNIPÃO é, assim, o ponto de encontro ideal para os apaixonados por panificação, e o concurso da ACIP, com a sua diversidade de categorias e alto nível de exigência, está a ser uma das grandes atrações do evento.

Com os olhos voltados para os vencedores que, após as avaliações, vão ser anunciados e premiados no recinto. Estes terão ainda a oportunidade de se destacar nas redes sociais e na Revista “A Padaria Portuguesa”. O reconhecimento dos melhores produtos da Páscoa pode ser o trampolim para uma carreira ainda mais doce no setor.



**Paulo
Amaral**
Diretor comercial da feira TECNIPÃO

ONDE NEGÓCIO ACONTECE E AS DECISÕES ACELERAM

Num setor onde a margem se discute ao cêntimo e cada investimento é escrutinado até ao limite, parar quatro dias para visitar uma feira só faz sentido se houver retorno. É essa a fasquia da TECNIPÃO. Não se vai “ver o que há”. Aqui, fecham-se oportunidades.

Enquanto responsável pela área comercial do evento, é o que observo no terreno. Os expositores contactam diretamente com donos de padarias, diretores de produção, responsáveis de compras que sabem exatamente quanto custa cada minuto de ineficiência. São conversas objetivas, muitas vezes diretas. Quanto consome, produz, em quanto tempo se paga.

Há uma intensidade própria nestes dias. As máquinas trabalham, a massa entra crua e sai pronta. O potencial cliente coloca dúvidas e obtém respostas naquele momento. Não há troca interminável de emails, nem apresentações. A decisão é tomada quando se vê a solução a funcionar.

Para quem expõe, a concentração de contactos qualificados é difícil de replicar noutro contexto. Em poucas horas cruzam-se vários perfis de decisores. Alguns chegam com projeto definido, outros ainda em fase exploratória. Isto altera o ritmo das negociações.

A experiência mostra-nos que os resultados não surgem por acaso. Surgem quando a presença de quem expõe é pensada como parte de uma estratégia.

Num mercado competitivo, a visibilidade não é apenas pormenor, é posicionamento. Participar na TECNIPÃO significa afirmar competências e acompanhar a evolução do setor. No fundo, criar condições para que o contacto iniciado no pavilhão se transforme, semanas depois, num contrato assinado.

DECOR HOTEL

EXPONOR
MATOSINHOS
PORTO

9ª Feira profissional de projeto, construção,
decoreção, equipamentos, produtos e serviços
para hotelaria.

4 a 6 de Nov. 2026

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
amaral@exposalao.pt
+351 919 855 299
+351 968 701 674

exposalao.pt

organização:
EXPOSALÃO

NOVOS RECHEIOS E COBERTURAS PARA O SETOR DA PANIFICAÇÃO

A Cergold Indústrias apresenta inovações exclusivas na TECNIPÃO 2026, mais concretamente as gamas Vicolato, recheios e coberturas de chocolate, Vigifruit, recheios de fruta e brilhos, e Novos Mixes de Alto Desempenho, formulados para aumentar produtividade, estabilidade e consistência no produto final.



A Cergold Indústrias marca presença na TECNIPÃO 2026 com uma forte aposta em inovação e qualidade. Diogo Pereira, da administração da empresa, destaca a importância do evento para estreitar laços com os principais profissionais do setor. “Este evento é um marco para nós, pois conseguimos reunir num só espaço os decisores de todo o mercado e apresentar as nossas soluções inovadoras.”

A empresa apresenta as novidades do portefólio, com destaque para as marcas Vicolato e Vigifruit. A linha de recheios e coberturas de chocolate Vicolato, assim como os recheios de fruta e brilhos Vigifruit, são as grandes apostas da Cergold na feira. Além disso, revela novos mixes de alto desempenho, que visam aumentar a produtividade e garantir a estabilidade e consistência dos produtos finais.

Com o objetivo de surpreender os visitantes, a Cergold realiza demonstrações ao vivo, permitindo que os profissionais possam tocar e provar as soluções. “Queremos que os visitantes não só vejam, mas também experimentem a qualidade e a versatilidade dos nossos produtos”, acrescenta Diogo Pereira. O objetivo da Cergold na TECNIPÃO 2026 é atrair profissionais que procuram inovação, fiabilidade e soluções que agreguem valor aos seus negócios. A empresa reforça o seu posicionamento como fabricante de produtos de qualidade superior e tecnologias modernas, além de demonstrar a sua capacidade de inovação tecnológica. “Vamos apresentar soluções que simplificam processos, reduzem desperdícios e aumentam a previsibilidade da produção”, conclui.

Após a feira, a Cergold pretende aprofundar as parcerias já estabelecidas e transformar o feedback dos visitantes em melhorias concretas no seu portefólio e serviços. A empresa aposta no crescimento sustentável, ampliando a sua base de clientes e aumentando a rentabilidade através de soluções diferenciadoras.



DEROVO REFORÇA APOSTA NA PROXIMIDADE

Empresa quer afirmar-se como parceiro técnico da indústria e transformar presença na feira em relações duradouras e crescimento sustentado.

A Deroovo chega à TECNIPÃO com o objetivo de mostrar produto e consolidar posição. “A nossa presença é estratégica”, afirma Manuel Sobreiro, administrador do Grupo CAC. “Estar neste evento é estar junto dos principais decisores da panificação e pastelaria.”

O objetivo é simples e ambicioso ao mesmo tempo. Reforçar a imagem de parceiro especializado em ovoprodutos e estreitar laços com quem decide. A feira surge como ponto alto do calendário anual, sobretudo pela proximidade ao mercado. “Permite-nos consolidar relações, apresentar soluções que respondem às exigências de segurança, eficiência e consistência produtiva, e acompanhar de perto a evolução técnica do setor.”

No espaço de exposição, a empresa apresenta novidades no

ovo líquido da marca DOVO, como a CLARA DOVO SOLO 1kg e o OVO INTEIRO DOVO SOLO 500g, em embalagens Purepak com tampa. Há também novos desenvolvimentos no ovo cozido com casca, incluindo a DOVO na classe Solo e os MATINADOS em Free Range. Os produtos são pensados para responder às exigências de escala e otimização de processos.

A diferenciação não assenta em efeitos cénicos. “Queremos diferenciar-nos pelo conteúdo”, sublinha o responsável. A aposta passa por demonstrações práticas e por um diálogo técnico com industriais, responsáveis de produção e departamentos de compras. “A melhor forma de nos distinguirmos não é pelo ruído, mas pela capacidade de traduzir conhecimento e experiência em soluções concretas.”

A expectativa é reforçar confiança. Num setor onde a margem de erro é curta e os custos pesam, a consistência torna-se argumento decisivo. “Queremos que quem nos visite associe a marca DOVO a consistência, segurança e capacidade de resposta.”

O retorno mede-se em contactos e posicionamento. A empresa espera manter uma trajetória de crescimento sustentado, com evolução positiva da faturação e da rentabilidade.



FREIXOTEL AFIRMA VISÃO INDUSTRIAL NO SETOR

Empresa apresenta ambientes completos para reforçar posicionamento premium e consolidar presença no canal profissional.

A Freixotel assume uma ambição na TECNIPÃO 2026, que não passa apenas por expor mobiliário, mas afirmar uma visão. Bruno Azevedo, responsável de compras, explica que a presença reflete “a importância estratégica do setor profissional da panificação, pastelaria e restauração na evolução dos espaços comerciais contemporâneos”. Apresenta-se como marca industrial europeia focada em projetos exigentes e diferenciadores. O espaço de exposição surge pensado como um todo. Não há peças isoladas encostadas a uma parede. Há ambientes. Ao percorrer-se o espaço e percebe-se a intenção de criar uma narrativa visual que aproxima o visitante do contexto real de utilização. “Estamos a preparar uma presença conceptual, onde o foco não está apenas no produto individual, mas na criação de ambientes completos”, refere o gestor.

As soluções em exposição destinam-se a ambientes de utilização intensiva. Ergonomia, durabilidade e estética aparecem lado a lado, sem concessões. A empresa refere uma visão de design industrial contemporâneo funcional e intemporal, adaptável a diferentes linguagens arquitetónicas. O cuidado no detalhe, nas linhas limpas, nos acabamentos que resistem ao toque insistente de quem passa.

A estratégia passa por atrair operadores, arquitetos, designers e distribuidores. “Esperamos receber decisores com visão estratégica”, sublinha Bruno Azevedo. Cada contacto pode evoluir para um projeto estruturado e sustentável, desenhado à medida de cada espaço.

“Procuramos transmitir confiança, consistência e visão de futuro.” A inovação surge integrada nos processos industriais avançados e na capacidade produtiva, evidenciando uma base sólida por trás da estética.

No horizonte está um crescimento sustentado, assente na diversificação de mercados e na eficiência produtiva. A feira funciona como ponto de aceleração, abre portas, reforça parcerias e consolida a imagem de parceiro premium num setor onde a exigência não admite imprevistos.



CASSIDA CHAIN OIL XTE

Lubrificante para correntes a elevada temperatura,
apresentando estabilidade térmica excepcional.

MOVING YOUR WORLD



EXPANDIR QUOTA DE MERCADO E REFORÇAR PARCERIAS ESTRATÉGICAS

**FUCHS LUBRIFICANTES vê na
TECNIPÃO uma oportunidade
para consolidar a posição de líder
em soluções tecnológicas no
setor alimentar.**

A FUCHS LUBRIFICANTES marca presença na TECNIPÃO 2026 com soluções tecnológicas inovadoras que respondem às exigências do setor da panificação e alimentar. Com um crescimento consistente em Portugal, a marca aposta numa abordagem interativa, onde os visitantes podem conhecer em detalhe como as soluções ajudam a otimizar processos e a reduzir custos operacionais.

A empresa prepara a participação com uma proposta distinta, focando-se na experiência do visitante. “Estamos a criar um espaço interativo onde os profissionais podem perceber como as nossas soluções contribuem para melhorar a eficiência das suas operações”, afirma Daniel Angelino, Business Development Manager da FUCHS. Mais do que expor produtos, a FUCHS destaca-se pela abordagem consultiva, oferecendo auditorias técnicas especializadas e demonstrações práticas.

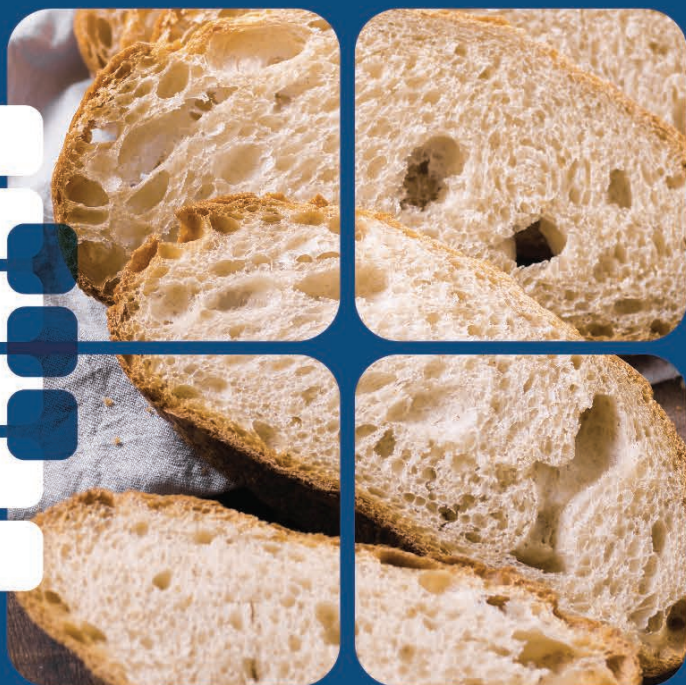
Os FUCHS Smart Services são uma das grandes inovações apresentadas. Este serviço exclusivo oferece auditorias especializadas que ajudam as empresas a antecipar falhas, melhorar a disponibilidade das máquinas e otimizar processos, contribuindo para uma produção mais eficiente e sustentável. Os visitantes podem conhecer, em primeira mão, as vantagens desta solução, com exemplos reais e demonstrações no espaço de exposição da marca.

A FUCHS espera atrair profissionais do setor, como técnicos de manutenção industrial, engenheiros e responsáveis pela produção, que buscam soluções confiáveis e de elevado desempenho. “A nossa abordagem visa criar uma rede de contactos qualificados, transformando o interesse em propostas comerciais e novos projetos”, acrescenta Angelino. Além disso, a FUCHS revela a aplicação das Auditorias LCCP (Lubrication Critical Control Points), uma ferramenta inovadora que otimiza a lubrificação na indústria alimentar, garante a segurança alimentar e reduz custos. Esta solução permite avaliar os métodos de lubrificação e manipulação, ajudando as empresas a manter altos padrões de qualidade e eficiência.

activa[®]

A NOSSA LEVEDURA

desde **1931**



LALLEMAND REFORÇA LIDERANÇA NA LEVEDURA

Produtor celebra 95 anos e apresenta novas soluções para panificação artesanal e industrial.

A Lallemand Portugal assume-se como peça central do setor e é assim que se apresenta nova edição da TECNIPÃO, como único produtor de leveduras em Portugal e líder nacional. A empresa quer transformar a feira num ponto de encontro com quem faz o pão e os bolos todos os dias. “Participar na TECNIPÃO permite-nos reforçar a proximidade aos profissionais da panificação e pastelaria, apresentar inovações e contribuir ativamente para a evolução do setor”, afirma João Filipe Santos, diretor comercial.

O momento tem simbolismo acrescido. A marca celebra 95 anos da Levedura Activa, produzida pela primeira vez em Portugal em 1931. Uma história longa, quase centenária, que a empresa faz questão de sublinhar. “A Nossa Levedura” continua a ser, garante, a escolha da maioria dos profissionais.

No espaço de exposição, a estratégia passa por centrar as atenções numa zona de fabrico ao vivo, que mostra processos e resultados sem filtros. Ver a massa a ganhar forma, sentir o cheiro quente do forno e conversar com a equipa técnica são algumas das opções disponíveis no local. “Estamos a preparar várias iniciativas focadas em interação, demonstração técnica real e proximidade com o visitante”, explica o responsável.

A recente aquisição da AIT Ingredients alarga o portefólio e reforça a capacidade de inovação. A empresa apresenta soluções para o mercado artesanal centradas na qualidade final e ingredientes que simplificam processos. No segmento industrial, destaca propostas orientadas para otimização, formulações mais seguras e alinhadas com tendências clean label.

A ambição passa por atrair profissionais de todas as dimensões. “Na Lallemand, acreditamos que cada parceiro merece a mesma atenção e respeito”, sublinha João Filipe Santos. A feira surge como espaço para ouvir desafios, consolidar confiança e abrir portas a projetos sustentáveis.

O retorno esperado vai além das encomendas imediatas. A empresa quer reforçar reconhecimento, notoriedade das marcas AIT, Essential e Fermaid e consolidar a posição de referência.



LALLEMAND BAKING

GELPROM ACELERA APOSTA TECNOLÓGICA NO FRIO

Empresa leva máquinas de última geração e quer conquistar novos segmentos no mercado da gelataria e restauração.

A GELPROM - Ice Cream Machines entra na TECNIPÃO com o objetivo de estar perto de quem decide investir e pretende mostrar máquinas a trabalhar. Quer sair do certame com novos projetos em carteira.

Ricardo Silva e Daniel Silva, sócios da empresa, falam numa estratégia de proximidade com profissionais que operam de forma transversal no setor da gelataria. A feira, dizem, assume um papel central no calendário anual. “Trata-se de um dos principais eventos nacionais dedicados à tecnologia e inovação na indústria alimentar”, sublinham, apontando-a como plataforma privilegiada para reforçar relações e identificar oportunidades.

O espaço de exposição terá muito movimento. As máquinas

de gelado soft e frozen yogurte funcionam ao vivo, tal como as soluções para açaí. A empresa destaca equipamentos de última geração, com foco em eficiência energética, consistência de produto e simplicidade de operação.

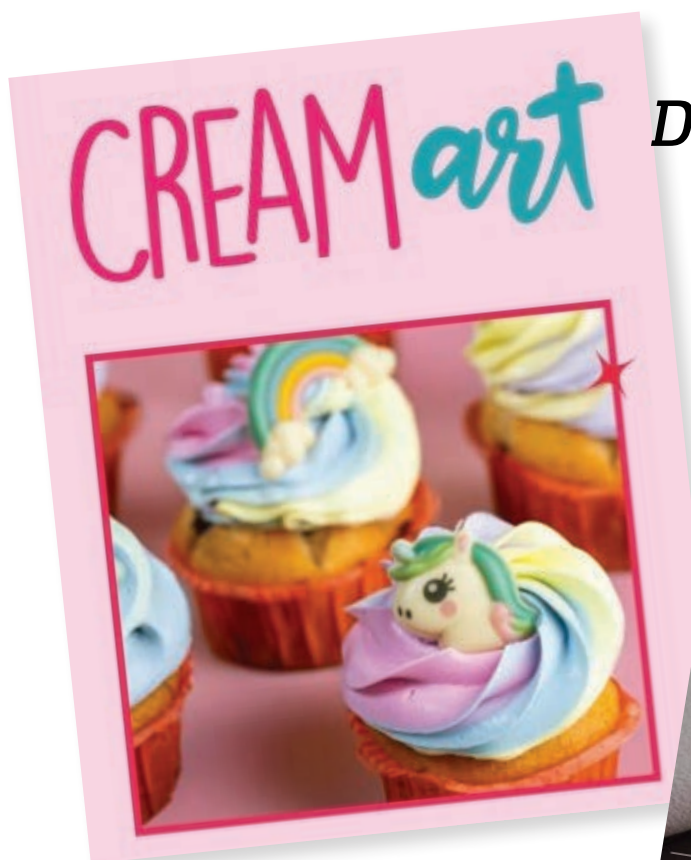
“Estamos a preparar a nossa participação com foco na demonstração prática de equipamentos e soluções integradas”, explicam os responsáveis. A intenção passa por proporcionar contacto direto com o processo de produção, esclarecimento técnico e aconselhamento personalizado.

O público-alvo pretendem que seja o mais amplo, desde proprietários de pastelarias e gelatarias, profissionais de hotelaria, empreendedores a decisores de investimento. A abordagem é pragmática. Mostrar, explicar, adaptar a solução à escala de cada negócio.

A Gelprom quer reforçar a imagem de parceiro tecnológico de confiança no mercado nacional. Espera novos contactos comerciais e oportunidades concretas a curto e médio prazo. No horizonte está um crescimento progressivo da faturação, sustentado pela procura crescente de soluções eficientes.



MODECOR APOSTA NA INOVAÇÃO PARA DESAFIAR O MERCADO



Líder mundial em decoração para pastelaria quer reforçar proximidade aos profissionais e transformar criatividade em crescimento sustentado.

A Modecor chega à TECNIPÃO com uma ambição de criar impacto visual, mas também comercial. A empresa, que se apresenta como líder mundial na decoração para pastelaria, encara a feira como momento decisivo do ano. “Marcamos presença na TECNIPÃO por ser a feira de referência do nosso sector e um momento chave para estar próximo dos profissionais da panificação e pastelaria”, afirma Rui da Cunha, responsável de exportação.

No espaço de exposição, a cor e o brilho não vão passar despercebidos. A marca revela todas as decorações do portefólio, com destaque para as novidades de 2025 e 2026. GOLDEN-TOUCH, ouro para aplicação direta, CREMART, apresentada como “a revolução no mundo das natas”, DECOSTICKERS, descritos como “os primeiros autocolantes comestíveis”, e ainda TRANSFERS para chocolate, bolachas e pão de ló. Soluções pensadas para um mercado onde cada detalhe decide vendas. A apresentação ganha outro ritmo com a presença do pas-



teiro Eduard Pallarés, vindo de Barcelona. É ele quem vai demonstrar as novidades ao vivo, desde cremes e coberturas, num ambiente que se propõe a misturar técnica e espetáculo. A Modecor trabalha exclusivamente através de distribuidores em Portugal e utiliza esta plataforma para reforçar ligações. “A TECNIPÃO representa uma excelente oportunidade para apresentar os nossos produtos diretamente aos clientes, reforçar a notoriedade da marca e apoiar os nossos parceiros”, sublinha Rui da Cunha.

A expectativa é atrair chefs pasteleiros e profissionais ligados à produção de sobremesas, onde a decoração é assinatura. “Sabemos que se trata de uma etapa delicada e exigente em termos de tempo e precisão, e é precisamente aqui que as soluções da Modecor fazem a diferença.”

A empresa espera aumentar faturação e rentabilidade, apoiada nas novidades recentes e na procura por produtos que combinem eficiência e criatividade.

MASTERBIT APOSTA NA GESTÃO INTELIGENTE

Empresa quer afirmar-se como parceira estratégica no controlo e modernização de padarias e pastelarias.

A Masterbit apresenta-se na TECNIPÃO com um discurso direto ao querer posicionar-se como parceira estratégica de gestão num setor onde cada cêntimo conta e cada minuto de espera pesa.

“A participação da Masterbit surge de uma estratégia clara de proximidade com o setor da panificação e pastelaria”, afirma Rui Faria, engenheiro informático da empresa. O responsável sublinha que as soluções de POS e gestão assumem um papel crítico na eficiência operacional e no controlo do negócio. A feira é, por isso, terreno fértil para contacto com empresários que procuram modernizar processos e aumentar rentabilidade.

No espaço da empresa haverá equipamentos ligados e prontos a testar. Destacam-se as soluções integradas de POS e software de gestão adaptadas às especificidades das padarias e pastelarias. A par disso, surgem sistemas de pagamentos automatizados da marca Cashmatic. Uma das novidades é uma

máquina de pagamento a dinheiro automatizada, compacta e robusta, com possibilidade de personalização de cor.

“Seremos a única empresa a representar esta marca nesta feira”, garante Rui Faria. Ao lado, um kiosk totalmente funcional convida à experimentação. A ideia é ter uma simulação real de utilização, com botões a responder e relatórios a surgir no ecrã.

A empresa aposta numa abordagem consultiva. Quer falar com proprietários e gestores, mas também com empreendedores em fase de abertura de novos espaços. “O nosso objetivo não é apenas gerar contactos, mas estabelecer relações de confiança”, diz o responsável.

O impacto pretendido assenta na credibilidade e na capacidade de execução. A Masterbit espera crescimento sustentado da faturação, apoiado na expansão da base de clientes e na consolidação da sua posição num mercado onde a tecnologia deixou de ser luxo e passou a ser ferramenta essencial.



UM VERDADEIRO ECOSISTEMA



A SOLUÇÃO PARA O COMÉRCIO A RETALHO

NATFOOD PORTUGAL CELEBRA 25 ANOS E ASSINALA CRESCIMENTO

Empresa apresenta novidades e nova imagem para reforçar posição no mercado nacional e lusófono.

A Natfood Portugal chega à TECNIPÃO 2026 num ano simbólico. Celebra 25 anos de atividade e aproveita o palco para mostrar serviço. A aposta passa por novos produtos, equipamentos e uma nova imagem que assinala a maturidade de uma marca que quer continuar a crescer.

“Este evento tem grande relevância no nosso planeamento anual”, afirma André Tavares, CEO da empresa. A feira, que se realiza de dois em dois anos, surge como momento de apresentação de novidades e de captação de clientes e parceiros. É uma montra estratégica.

No espaço de exposição, a intenção passa por criar proximidade. À semelhança de outras edições, a empresa convida visitantes a provar a gama de produtos italianos que comercializa. “Fazemos questão que os nossos clientes e o público em geral possam provar e apreciar toda uma vasta gama de produtos italianos”, sublinha o responsável.

A Natfood Portugal afirma que acompanha tendências e exigências do consumidor atual. A qualidade mantém-se como eixo central, mas surgem também propostas alinhadas com novas preferências alimentares, incluindo produtos sem glúten e sem lactose. A inovação, garante André Tavares, faz parte do ADN da empresa, visível na escolha criteriosa das matérias-primas e na atualização constante da oferta.

Snack bares, hotéis, pastelarias e padarias encontram soluções adaptadas às suas necessidades. A empresa quer reforçar presença em Portugal e nos países de língua portuguesa, mantendo a diferença pela qualidade que diz marcar o seu percurso.

O objetivo imediato passa por conquistar novos clientes e dar a conhecer a renovada identidade da marca. O retorno esperado mede-se em crescimento e consolidação.





VALRHONA SELECTION QUER LIDERAR DOCE PREMIUM

Grupo aposta em multimarca e inovação para afirmar Portugal como mercado estratégico na alta gastronomia.

A Valrhona Selection assume uma ambição sem rodeios. Quer ser “o referente premium da alta gastronómica doce” em Portugal e usa a TECNIPÃO como palco deste objetivo. Pablo Domínguez, responsável comercial para Galiza e Portugal, fala numa aposta forte e continuada num mercado que considera em clara evolução.

“Para a VALRHONA SELECTION, estar presente na TECNIPAO é uma via estratégica de mercado chave”, afirma. O objetivo passa por crescer ao ritmo da tendência positiva do setor doce e apresentar uma alternativa premium e multimarca. A empresa quer reforçar a presença junto de clientes atuais e abrir portas a

novas parcerias em todo o país.

O espaço de exposição apresenta-se dinâmico e variado. Chocolate, fruta, baunilha, café. Marcas como Valrhona, Adamance e Norohy compõem um portefólio que se alarga nesta edição. Entre as novidades surgem a cobertura Inspiration Matcha, o Ombre Sioka 56 por cento, os purés refrigerados 100 por cento fruta sem açúcar e a pasta de caviar de baunilha Vakana. Há ainda o conceito Fika, apresentado como vinnoiserie 2.0, com massas e recheios pensados para uma pastelaria contemporânea. A ideia é simples. “Ver, tocar e degustar é fundamental para conhecer melhor toda a nossa gama de produtos”, sublinha Pablo Domínguez.

A empresa, certificada como B Corp, insiste numa gastronomia responsável e premium. Procura profissionais à procura de matérias primas diferenciadas e dispostos a explorar novas possibilidades. “Consideramos chave a possibilidade de partilhar experiências e momentos únicos juntos os clientes”, diz o responsável, convicto de que a confiança se constrói assim.

Portugal surge como mercado com potencial para se afirmar ao lado de França, Espanha ou Itália. A Valrhona Selection quer fazer parte dessa evolução. E acredita que o futuro se constrói com formação, proximidade e produtos que surpreendem até os mais exigentes.

expo moto

**27ª FEIRA DE MOTOS,
ACESSÓRIOS E EQUIPAMENTOS.**

23 a 26 de abril 2026

EXPONOR
MATOSINHOS
PORTO

organização:
exposalão

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
rogeriohenriques@exposalao.pt
+351 914 924 726

