

La Cucina Vegan di Jools : è on-line il nuovo blog di SIPO



Debutta all'interno del sito web di SIPO (www.sipo.it) La cucina vegan di Jools con articoli, ricette e consigli di cucina a cura della chef Giulia Pieri

Bellaria Igea Marina (RN), 29.05.2015.

E' on-line sul sito di SIPO (www.sipo.it) il nuovo blog La Cucina Vegan di Jools: uno spazio web che ospita articoli, ricette e consigli di cucina che si ispirano ai principi di attenzione alla qualità delle materie prime, preparazioni semplici, buone e salubri.

Il blog è realizzato da Giulia Pieri, vegan chef romagnola, divulgatrice di una cucina che non usa prodotti di origine animale e cruelty free nel rispetto del pianeta e di tutte le sue forme di vita.

Si aggiunge così un ulteriore tassello al percorso di comunicazione con il pubblico e gli operatori del settore di SIPO che si

aggiunge ai consigli per una sana e corretta alimentazione della biologa e nutrizionista Maria Cristina Dore e agli studi più avanzati in campo ortofrutticolo di Marco Dalla Rosa, Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari all'Università di Bologna.

“Questa collaborazione - dichiara Giulia Pieri - mi permetterà di assecondare la mia innata passione per il cibo e i doni che Madre Natura offre nelle varie stagioni utilizzando per la preparazione delle ricette l'ampia gamma di prodotti SIPO sia da filiera controllata che da agricoltura biologica, oltre a fare tesoro della lunga esperienza dell'azienda e di tutto il suo staff in campo orticolo”.

“Il nuovo Blog - sottolinea Stefania Santarsiero, Marketing Department SIPO Group - si rivolgerà al pubblico dei consumatori e dei followers della nostra pagina Facebook Sapori del mio Orto che avranno la possibilità di confrontarsi con una chef esperta. Inoltre la collaborazione si rafforzerà nel tempo tramite la sponsorizzazione di SIPO dei corsi di cucina organizzati da Giulia Pieri”.

Azienda di produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli freschi di I e IV gamma, SIPO è presente sul mercato con la linea Sapori del mio Orto per la distribuzione Retail e

HoReCa e con la linea SIBionda di insalate biologiche.

Le verdure provengono da coltivazioni dirette in campo aperto e in serra seguite direttamente dall'azienda che utilizza disciplinari di produzione al fine di limitare l'utilizzo di fitofarmaci. Il lavoro quotidiano è basato sulla presenza di sistemi produttivi sicuri e moderni, sulla ricerca di prodotti di alta qualità e sull'attenzione alle esigenze del consumatore.

www.sipo.it

www.facebook.com/saporidelmioorto

08 Giugno 2015