

Autore [Redazione](#)

L'azienda Sipo annuncia la commercializzazione del prodotto, che da novembre ad aprile sarà coltivato in Italia

Sipo, azienda di Bellaria – Igea Marina (Rimini) specializzata nella produzione di ortaggi confezionati e sfusi, ha annunciato che è **nuovamente disponibile il cavoletto di Bruxelles**. Attualmente sono commercializzati quelli coltivati **in Olanda, per poi passare – da novembre ad aprile – alla produzione italiana**.

“I cavolini di Bruxelles – spiega una nota aziendale – appartengono alla famiglia delle Brassicaceae e si coltivano in molte zone del mondo e tutto l’anno, ma soprattutto nell’Europa centro-settentrionale. Come varietà di cavolo, nei primi stadi giovanili la pianta è simile alle altre. In seguito, durante la crescita, la pianta sviluppa uno stelo centrale che può raggiungere un metro di altezza attorno al quale si sviluppano i cavolini”.

Questo ortaggio si presta a **diverse preparazioni facili e veloci**. Per renderli più digeribili andrebbero sempre scottati in acqua salata per qualche minuto. I cavolini contengono una buona quota di sali minerali, proteine, fibre e vitamine, utili anche a stimolare l’attività cerebrale e a favorire la concentrazione. Contendo **diverse sostanze antiossidanti**, sono considerati un alimento utile nella prevenzione di gravi patologie.

(Visited 12 times, 1 visits today)

[#cavolini di Bruxelles](#) [#SIPO](#)



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Resta aggiornato con un click!

Ogni settimana, le principali notizie ortofrutta e retail gratuitamente nella tua casella di posta!

ISCRIVITI

 Accetto l'informativa sulla privacy