7 - 8 - 9 Settembre 2021
Rimini Expo Centre ITALIA

CERVATI IMPORT EXPORT
AGLIO BIANCO POLESANO DOP
AGLIO BIO-NATURE
DOP & BIO
filiera certificata
VENETO-ITALY

Italian Berry Day
Clicca qui per saperne di più
8 settembre 2021

Nord Ovest

Produttori di Felicità
www.ioppi.eu

RIMANI AGGIORNATO!

CATEGORIE

- Packaging e Tecnologie
- Prodotti
- Aziende
- Reparto Ortofrutta
- Fruttivendoli e non solo
- Trend e Mercati
- Biologico
- Eventi e Fiere

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email*
Inserisci la tua email
Nome*
Il tuo nome
Cognome*
Il tuo cognome
Attività dell'azienda *
- Fruit Lover
- Grande Distribuzione
- Ho.Re.Ca.
- Ingrosso
- Produzione
- Retail
- Servizio

Azienda
Nome azienda
Provincia
Trattamento dei dati personali*
Ricevi la newsletter settimanale gratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it Privacy Policy
Iscriviti

In sintesi

Al via la stagione del cavolo nero di Sipo

27 Agosto 2021

Autore Redazione

Buon andamento delle rese produttive, qualità alta. Il tecnico dell'azienda: "Ci auguriamo che le richieste e i prezzi restino soddisfacenti"

È **partita la raccolta del cavolo nero** in casa Sipo, che dichiara con soddisfazione il buon andamento della resa produttiva. Buona anche la qualità.

"Le produzioni sono locali nella provincia di Rimini su una superficie totale di dieci ettari – dichiara **Stefano Pazzagli** responsabile tecnico – Ci auguriamo che le richieste dei clienti e i **prezzi possano rimanere soddisfacenti** anche quando entreremo nel clou stagionale".

Le proprietà del cavolo

Il **cavolo nero** è una pianta annuale, originaria del Mediterraneo, un ortaggio invernale che giunge a maturazione in inverno che appartiene alla famiglia delle *Brassicacee*, la cui parte edule è costituita esclusivamente dalle foglie di colore verde scuro bollose e irregolari. I cavoli sopportano bene i terreni pesanti e resistono bene ai freddi invernali, anzi acquistano ancor più sapore con le **gelate invernali.** La raccolta va da fine settembre sino a marzo. Il cavolo nero è un ortaggio poco calorico che va consumato cotto, ma per mantenere maggiormente le sue proprietà nutrizionali si consigli una cottura al vapore.

Fonte: Sipo

#SIPO #cavolo nero

MYTECH Tecnologie e servizi per la filiera ortofrutticola
SCARICA IL PAPER MYTECH 2020

Cibus 2021 scalda i motori, il programma completo

Verdure da coltivare sotto il mare, un progetto italiano

Probabilmente ti interessa anche

In sintesi
Spesa online: Everli punta a crescere in Italia con un nuovo team

In sintesi
Mele Vog: raccolto in lieve calo, crescono le Club e le bio

In sintesi
SweeTango: c'è attesa per la mela dell'estate

In sintesi
Patate: campagna 2020-21 positiva per Romagnoli

In sintesi
Oranfrizer a Cibus con il suo esempio di filiera corta

In sintesi
Il Consorzio Casalasco del pomodoro è sempre più sostenibile

Articoli più popolari dell'ultimo mese

Sicilia Agrumi: un 21enne che fa fortuna con la frutta

"Nocciole: la vera sfida sarà sul prezzo"

Coop Donnalucata: la Sicilia che produce, cresce il...

Dai mercati: angurie ai minimi anche perché...

Mandorle: l'invasione californiana sta preoccupando...

Abbiamo parlato di

Londra: frutta e ortaggi incontrano il fashion in un temporary store
28 Agosto 2021

Disperati e lavoro nero all'Ortomercato di Milano
27 Agosto 2021

Mercato telematico ortofrutticolo: due mesi da incorniciare
27 Agosto 2021

L'orto dei principi, il progetto che riscatta il Foggiano
27 Agosto 2021

Nocciole: nel Viterbese è debacle
27 Agosto 2021

Seguici

Ortofrutta e benessere

Webinar di myfruit.tv
Ortofrutta e benessere
Binomio vincente, ma poco valorizzato

Edito da NCX Dashboard srl Via Pesa Vignola Sarzuolo 31561 41057 Spilamberto (MO) Italia - P. IVA e C.F. 01141460369 - REA: MO 208552 - Capitale sociale: Euro 50.000 i.v.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. OK