



Il broccolo Bimi(R) si prepara a colonizzare gli scaffali italiani

2022-12-05 Dalle Aziende

Completamente edibile, dal gambo al fiore, croccante e delicato al palato, il superfood verrà a breve coltivato anche in Italia

Somiglia al broccolo, ma ne è un'evoluzione più sfiziosa e curiosa. È **Bimi®**, completamente commestibile e dal gusto delicato, nato dalla sapienza del breeder giapponese Sakata, licenziato in esclusiva per l'Italia da **Cinana Vibes**, che a breve inizierà anche la coltivazione (negli areali di produzione tipici del broccolo classico) e distribuito da Sipo Italia. Il suo successo è già stato decretato in diversi Paesi europei tra cui Spagna, Portogallo, Francia, UK e Paesi Nordici. Bimi®, che in giapponese significa *"delizioso"*, si presenta a scaffale in confezioni da 150g ed è impreziosito da un'etichetta che suggerisce tutte le modalità di cottura consigliate.



Crediamo in un marketing di successo. La strategia di marketing del brand Bimi® è chiara e consolidata: attivare una stretta collaborazione con fornitori e rivenditori in modo da garantire una qualità del prodotto eccellente ed un valore aggiunto tangibile sul punto vendita. Il marchio trarrà inoltre beneficio dai numerosi insegnamenti che ha acquisito dai lanci di successo in altri mercati europei e sarà supportato con un alto investimento di marketing che includerà i social media.

Dalla filiera alla strategia sul mercato italiano. Per quanto riguarda la produzione, la pianta presenta una buona rusticità di coltivazione. Tutto il ciclo produttivo viene: "Realizzato a mano, con cura, questo implica il lavoro di personale esperto e qualificato. Il momento della raccolta è molto delicato e necessita di attivare la catena del freddo già in campo, per mantenerne inalterate le proprietà nutritive e prolungare la shelf-life. Un lavoro attento e minuzioso, ma che offre grandi soddisfazioni!", afferma Matteo Giovanardi, Chief Operating Officer di Cinana Vibes.



A rendere unico Bimi® sono diverse caratteristiche, che verranno presentate al consumatore italiano nell'ambito di una specifica strategia messa a punto da Sakata *"Il mercato italiano è per noi un'opportunità incredibilmente entusiasmante. La cura, l'amore e l'apprezzamento che i consumatori italiani hanno per il cibo sono in perfetta sintonia con il nostro approccio e siamo lieti di essere in grado di condividere con loro i nostri innovativi, versatili e deliziosi broccoli Bimi®"* afferma **Alberto Alapont, Food Chain Manager di Sakata.**

Gli elementi distintivi di Bimi®: edibilità e proprietà nutritive. Finalmente lo scaffale ortofrutta della GDO si trova a ospitare un ortaggio ad alto valore aggiunto e percepito:



Bimi®, infatti, è completamente commestibile, si può mangiare dal gambo (più tenero del broccolo) al fiore; può essere consumato sia cotto che crudo. *"Se bollito, non rilascia il forte odore tipico delle crucifere: questo elemento, aggiunto al fatto che i tempi di cottura sono ridotti, rende appetibile Bimi® anche a un target giovane"* continua **Alberto Alapont di Sakata.** Dal punto di vista estetico-sensoriale Bimi® si presenta di colore verde acceso; il suo sapore è molto più delicato rispetto al classico broccolo e lo fa somigliare all'asparago.

Grazie all'elevato valore nutritivo apporta numerosi benefici alla salute: ricco di fibre, proteine, acido folico e delle vitamine A e C offre una carica di energia e nutrienti, e in quanto fonte di potassio i broccoli Bimi® aiutano anche a mantenere la normale pressione sanguigna. Un modo davvero delizioso di prendersi cura di sé e della propria famiglia.

Versatilità e semplicità per una cucina smart. Per quanto riguarda l'appagamento per il palato e l'uso in cucina, il broccolo Bimi®, croccante e delicato, è versatile e può essere utilizzato bollito, arrosto, grigliato o persino crudo; bastano in certi casi solo pochi minuti di cottura, per il massimo della rapidità. Si presta a diventare contorno, o ingrediente di primi e secondi piatti di carne e di pesce, sempre garantendo la modalità di preparazione *"zero scart"* e quindi *"zero spreco"*.

Per maggiori informazioni su proprietà nutrizionali e utilizzi in cucina è possibile consultare il **sito**

Bimi®Corporate profile: *Bimi® è un ortaggio delizioso, nato dall'incrocio naturale, sviluppato dal breeder Sakata, tra broccolo e cavolo cinese: il gambo è lungo e tenero, mentre le cime ricordano quelle dei broccoli. Si tratta di un prodotto innovativo che da anni viene commercializzato con successo in Spagna e nel Regno Unito. Estremamente versatile in cucina, è privo di scarto e abbina un gusto delizioso ad eccellenti proprietà nutrizionali. Il licenziatario esclusivo per l'Italia è Cinana Vibes, mentre la commercializzazione è affidata a Sipo Italia, mentre l'attività di marketing e comunicazione vengono gestite da Coregeo ed SGMARKETING.*

5 dicembre 2022

Ti potrebbero interessare



Quando fashion e food si incontrano, il broccolo mette la cravatta

Tags: bimi, broccolo, scaffali italiani



Cerca

Cerca tra le Notizie... Q

Categorie

- Dalle Aziende
- Dalle Istituzioni
- Eventi
- Fiere
- Interviste
- Legislazione
- Libri
- Nuovi Prodotti
- Publireadazionali
- Recensione Prodotti
- Varie

Articoli Recenti

Chi sono i Top 10 chef influencer italiani? Al comando Locatelli, davanti a Cracco e Cannavacciuolo

Assosementi: Crescono del 28% le superfici destinate alla produzione di sementi orticole. Italia leader a livello europeo

Fem - Istituto Agrario, iscrizioni fino al 10 dicembre e "premio" Eduscopio per la preparazione universitaria

Pac, Cirone (FAI): "Bene l'intervento del ministro Lolobrigida, così l'Italia si distingue nel panorama UE"

Welfare Index PMI 2022: Premiate quattro aziende di Confagricoltura

Mortadella Bologna: Primi 9 mesi in crescita

Dalla "Festa del BIO" l'invito ad adottare stili alimentari sostenibili per tutelare il pianeta e contrastare la deriva climatica

Spremuta di mela bio Leni's, la spremuta buona e pura secondo Natura

Moltivolti tra i migliori progetti gastronomici solidali del 2022

Mortadella Bologna per un natale all'insegna della solidarietà

Tag

accordo, acqua minerale san benedetto, agricoltura, agrinsieme, agroalimentare, alce nero, apofruit, assosementi, bauer, biologico, birra, caffè, concorso, confagricoltura, coronavirus, crescita, d'amico, expo 2015, export, federbio, fem, fico eataly world, fieragricola, fondazione edmund mach, formaggi, frutta, grana padano, gruppo vegé, innovazione, interbrau, latte, made in italy, marlene ©, mele, mele marlene ©, olio, ortofrutta, ortoromi, pam panorama, rizzoli emanuelli, sacmi, salumi, san benedetto, sostenibilità, valfrutta

Milano, Italia
 + (39) 329 11 71 776
 info@indexfood.it
 indexfood.it

Per i Vostri Comunicati Stampa:
 redazione@indexfood.it

INFORMAZIONI

Per invio di Campioni, Prodotti, Cataloghi e richiesta recensioni:

Redazione IndexFood
 c/o Edward Communication
 Via G. Washington, 83 - 20146 Milano

LINKS

- Chi Siamo
- Come Funziona
- Press
- Pubblicità su IndexFood
- Termini & Condizioni
- Privacy Policy
- Contattaci

LA NEWSLETTER DI INDEXFOOD

La tua Email

- Letta la **Privacy Policy**, presto il mio consenso per l'invio a mezzo email, da parte di questo sito, di comunicazioni informative e promozionali, inclusa la newsletter, riferite a servizi propri e/o a prodotti a servizi di terzi e per lo svolgimento di ricerche di mercato.
- Letta la **Privacy Policy**, presto il mio consenso per la cessione dei dati personali a partner di questo sito al fine di ricevere comunicazioni promozionali a mezzo email.