



Avvisi

- Clicka qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter



NOVITÀ 2021 per AROMATICHE BIO

SCOPRILO ORA SU simonato.com



Ricerca di personale

- Area Manager Nord Italia
- Sales Manager in Abruzzo e Molise
- Country Manager Italy
- Nuovi collaboratori
- Distributori o Agenti di commercio in Sardegna, Marche e Abruzzo
- Tecnici Commerciali in Puglia e Basilicata
- Ricerca agenti plurimandatari settore orticoltura
- Tecnico sperimentatore (M/F) a Cesena
- Tecnico commerciale
- Assistant Plant Breeder

» altre ricerca di personale

Top 5 -ieri

- Aggiornamento sul blocco della raccolta agrumicola in provincia di Taranto
- Tromba d'aria nel Salento: la testimonianza di un imprenditore
- Anche per una piccola azienda il partner commerciale può essere la scelta vincente
- Avocado biologico in Sardegna e Calabria entro gennaio 2025
- Resistenze al ToBrfv: intervista a Shai Leviatov, vicepresidente Ricerca & Sviluppo di TomaTech-Nirnt

Top 5 -ultima settimana

- Proteggere le giovani piante dagli animali selvatici e dalle gelate: ecco una soluzione innovativa
- Settore pere, non si sa più dove sbattere la testa
- Uva Italia: rimane ancora molto prodotto nei vigneti
- Esperio acquisisce nuovi standard sostenibili per l'organizzazione di produttori
- La nuova mela verde Canopy spodesterà l'iconica Granny Smith?

Top 5 -ultimo mese

- "Sospenderemo la raccolta degli agrumi della prossima settimana"
- Il rame nella difesa delle colture agrarie: novità in arrivo
- Preoccupazioni per la campagna commerciale dei kiwi 2022/23
- "I produttori saranno costretti a rivedere aziende e scelte culturali"
- Un "de profundis" per la pera Abate?

Più buono e versatile del broccolo: ecco Bimi, pronto per essere amato da tutti i consumatori

Somiglia al broccolo, ma ne è un'evoluzione più sfiziosa e curiosa. E' 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 150 grammi 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 rilancia 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.

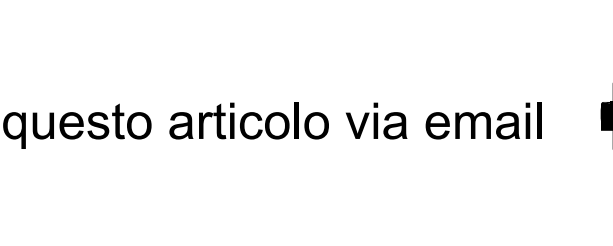
Grazie all'elevato valore nutritivo apporta numerosi benefici alla salute: ricco di fibre, proteine, acido folico e delle vitamine A e C offre una carica di energia e nutrienti, e in quanto fonte di potassio i broccoli Bimi aiutano anche a mantenere la normale pressione sanguigna. Un modo davvero delizioso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

Per maggiori informazioni sulle proprietà nutrizionali e utilizzi in cucina è possibile consultare il sito www.bimibroccoli.it.

Data di pubblicazione: mar 6 dic 2022



invia questo articolo via email stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | [Clicka qui](#)

Altre notizie relative a questo settore:

- 2022-12-06 Serra vetrina per il pomodoro tondo liscio Teradion F1
- 2022-12-06 Un osservatorio europeo per gli asparagi?
- 2022-12-06 "Possiamo stoccare e commercializzare le nostre zucche fino a gennaio senza problemi"
- 2022-12-06 Mattempo in Calabria: il finocchio di Isola Capo Rizzuto Igp è salvo
- 2022-12-06 Più buono e versatile del broccolo: ecco Bimi, pronto per essere amato da tutti i consumatori
- 2022-12-05 Resistenze al ToBrfv: intervista a Shai Leviatov, vicepresidente Ricerca & Sviluppo di TomaTech-Nirnt
- 2022-12-05 Virus New Delhi: coltivare zucchini con soddisfazione è possibile
- 2022-12-05 Field Day Baby Leaf, più di cento varietà esposte con delegazioni da tutto il mondo
- 2022-12-05 I radicchi precoci tipologia "Chioggia" di Bejo
- 2022-12-02 Francia: domanda dinamica per i bouquet di erbe aromatiche essiccate
- 2022-12-02 Dal peperoncino alle aromatiche: riflettori puntati sul Spices & Herbs Global Expo
- 2022-12-02 "Ora siamo in grado di fornire le merci tedesche prima di Pasqua"
- 2022-12-02 "C'è sicuramente del potenziale per i nostri prodotti in Asia"
- 2022-12-02 Il costoluto adatto per i trapianti estivi in Sicilia
- 2022-12-02 "E' il clima che fa l'ortofrutta"
- 2022-12-02 Peviani entra nel progetto Violi
- 2022-12-01 "Avvio molto più lento del previsto per la stagione invernale dei broccoli"
- 2022-12-01 Dati e cifre sugli asparagi provenienti da Paesi Bassi, Gran Bretagna e Germania
- 2022-12-01 Netta ripresa nel prezzo dell'aglio esportato
- 2022-12-01 Una strategia per favorire la rotazione nei punti vendita

<<Indietro | FreshPlaza.it

