

## SIPO: al via la stagione del fagiolo verde taccola Made in Italy

Comunque li si voglia chiamare - fagiolo verde taccola, piselli mangiatutto o piattoni - sono sempre gli stessi e finalmente ci siamo: è partita la stagione del fagiolo verde taccola varietà Oriente. **SIPO** ha dato il via alla raccolta del prodotto, nell'area di produzione di Sabaudia (provincia di Latina), zona particolarmente vocata a questo tipo di coltivazione per il terreno e il clima.



Di colore verde chiaro, di forma larga e appiattita, le taccole sono molto apprezzate per il loro sapore dolce delicato e prelibato; sono adatte a ricette particolarmente semplici: lessati, cotti al vapore, al forno oppure saltati in padella e conditi a piacere. Con le taccole si fa scorta di fibre, ferro e vitamine che aiutano la motilità dell'intestino, combattendo colite e stitichezza.



Le taccole vengono coltivate in serra, con strutture particolarmente alte per un maggior arieggiamento naturale e verrà raccolto fino alla fine di novembre 2016. Il ciclo produttivo - dal trapianto alla raccolta - varia da 60 gg per il primo periodo a 30 gg nei periodi più caldi della stagione estiva.

Confezionate in vassoio da 500 grammi, un formato ideale per 4 persone, al cui interno il consumatore può trovare

un tagliando informativo con i valori nutrizionali e i consigli di preparazione.



SIPO coltiva con orgoglio da generazioni le migliori verdure italiane, in particolar modo dalla Romagna, sede storica dell'azienda agricola fin dagli anni '50. Oggi, continua con la stessa filosofia e voglia di valorizzare qualitativamente l'ortofrutta italiana, rispettando l'ambiente, la stagionalità, per una nutrizione sana, vera, a portata di mano.

**Contatti:****SIPO Srl**

Via Fermignano 20

47814 Bellaria Igea Marina (RN)

Tel.: (+39) 0541 339711

Fax: (+39) 0541 339734

Email: [export@sipo.it](mailto:export@sipo.it)Web: [www.sipo.it](http://www.sipo.it)

Data di pubblicazione: 30/05/2016

---

© 2016 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.