

Search...



I PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI STAMPA

INFORMATIVA GDPR

iti
zione
i
tter

3BONATI

LA REDAZIONE

CONTATTI

NEWSLETTER



SEARCH...

**Fm**

Fruitbookmagazine

L'INFORMAZIONE
PROFESSIONALE
PER IL TRADE
ORTOFRUTTICOLI

IN PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI STAMPA

INFORMATIVA GDPR

Selenella, si amplia la gamma di ortaggi: sui banchi anche le cipolle e le carote al selenio e la patata Rosè

on 27 novembre, 2018

L'attività di ricerca e selezione del Consorzio Patata Italiana di Qualità, unita all'esperienza e alla tradizione produttiva, apre la strada a nuovi prodotti che entrano a far parte della gamma **Selenella**: la patata Rosè e le Cipolle, bianca e rossa. Questi nuovi ortaggi al selenio si vanno ad affiancare a un'altra novità, le carote Selenella, presenti già da qualche tempo sui banchi del supermercato

Dalla Redazione**Abbonati alla rivista e scopri dei contenuti esclusivi!**



Non solo patate per Selenella. Lo storico brand della produzione pataticola bolognese, che contraddistingue il pregiato tubero arricchito di selenio, apre la strada a nuove referenze orticole, frutto dell'attività di ricerca e selezione portata avanti dal **Consorzio Patata Italiana di Qualità**, unita all'esperienza e alla tradizione produttiva delle aziende agricole del territorio. Ecco allora che da qualche tempo si possono trovare sui banchi del supermercato le **carote Selenella**, le prime carote con selenio, coltivate nei terreni più fertili e vocati d'Italia. Ricche di vitamine, sali minerali, fibre e betacarotene, e fonti di selenio, un oligominerale con virtù antiossidanti molto prezioso per la salute, le carote Selenella hanno eccellenti caratteristiche organolettiche e nutritive e si prestano in modo versatile per tutte le preparazioni.

Dopo le carote, il Consorzio Patata Italiana di Qualità ha lanciato in questi giorni le **cipolle Selenella, bianche e rosse**, che si uniscono alle carote Selenella, già presenti sul mercato, come naturale estensione culturale legata alla tradizione agricola delle nostre terre. Dolce e delicata, la cipolla rossa Selenella è ideale per le insalate; pungente e saporita, la bianca è invece perfetta al forno o lessata. Infine si amplia anche la gamma delle **patate** con l'introduzione della **nuova varietà Rosè**, a buccia rosa e polpa giallo vivace, dal gusto intenso e deciso. Ricca di amido, è ideale per gnocchi, purè e frittate.

Come le patate, anche le carote e le cipolle Selenella sono fonte di selenio e condividono i canoni di eccellenza in termini di qualità, sicurezza, salubrità, sostenibilità ambientale garantiti dal Consorzio Patata Italiana di Qualità. Questi nuovi prodotti sono coltivati nel rispetto della produzione integrata, esclusivamente **in Italia da filiera certificata**, consultabile digitando il codice di tracciabilità riportato in etichetta.

Copyright: Fruitbook Magazine

CATEGORIE COMUNICATI STAMPA NEWS

TAGGED CAROTE SELENELLA CIPOLLE SELENELLA CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ PATATA ROSÈ SELENELLA SELENIO



Abbonati alla rivista e scopri dei contenuti esclusivi!