



**arteagricola**

# **LE ZUPPE**

**dal campo alla tavola**





**Miglior rapporto  
qualità/prezzo**



**Sostenibilità di tutti  
i processi produttivi**



**Unica filiera dal  
campo alla tavola**



**Lavorazione su  
ordinazione**



**100% Autoprodotto  
sui nostri campi**



**Stoccaggio  
controllato in CO<sub>2</sub>**



**Carbon Negative**



**Solo agricoltura  
biologica**



**Tracciato e trasparente  
in ogni fase**



# Chi siamo?

Chi

**Arteagricola**, situata al centro della dorata distesa del tavoliere delle Puglie, produce e trasforma le proprie fatiche in profumi e sapori ricchi di emozione, forza, tenacia, ma anche leggerezza e persistenza, tipiche di questa terra. Arteagricola nasce dalla passione per l'**agricoltura biologica** e dall'amore per la propria terra. Arteagricola è **agricoltura sostenibile**, attenzione alla qualità delle materie prime, all'ambiente e ai processi produttivi. È anche attenzione al territorio e alla sua storia. Nell'idea di preservare la vera e unica materia prima, cioè la terra, Arteagricola ha deciso fin dall'inizio di realizzare tutti i processi produttivi **senza impatto per l'ambiente**.



arteagricola





# Custodire il futuro

“Immaginiamo e operiamo con consapevolezza dinamiche autosufficienti, rigenerabili, che si prendano cura, in moto prospero, dell’ambiente e della persona, ispirati dai valori per il buono, sano, sostenibile e tramandato”.



## Buono

Ascolta i tuoi sensi, appaga il gusto, rievoca ricordi.



## Sano

Proteggi il ben-essere e diffondi serenità, perché si può agire nella prevenzione.



## Sostenibile

Libera comportamenti sostenibili per aumentare la sensibilità al bene comune.



## Tramandato

Racconta lo stupore dell’esperienza per vivere il valore delle memorie.

**Ci piace definirci agricoltori**

Prendersi cura della nostra amata Terra è il vero segreto degli AgriCultori di Arteagricola. Ogni lavorazione, dal seme ai metodi di conservazione e salute dell’intera società. **“Cura della terra è tutela della salute dell’uomo”**

# La formula della sostenibilità ambientale

Sostenibilità ambientale = autosufficienza energetica + recupero + restituzione

Siamo attenti all'ambiente, **dal campo alla tavola**. Utilizziamo solo tecniche agronomiche e macchine agricole che ci permettono di diminuire i consumi di carburante e le emissioni di CO<sub>2</sub> (90% in meno di inquinamento rispetto all'agricoltura tradizionale).

Utilizziamo solo **energia pulita** prodotta dal nostro impianto di biogas: dalla digestione anaerobica dei sottoprodotti recuperati dai cicli di produzione otteniamo energia **elettrica, termica e digestato**, concime organico che, ritornando sui terreni agricoli, restituisce valore alla Terra.

È così che chiudiamo un ciclo completo **dalla terra alla terra**.



# LA TRASPARENZA È TUTTO!

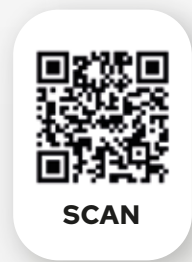
Tutta la nostra filiera è tracciata. La trasparenza è per noi un fattore differenziante: trasferiamo sicurezza e qualità, traducendoli in fiducia.

Con il nostro sistema di tracciabilità hai sempre a disposizione informazioni relative al:

- Lotto di produzione
- Geolocalizzazione del campo di coltivazione
- Storia del seme day by day
- Analisi multiresiduali e nutrizionali estese
- Fasi di lavorazione



Ogni singolo prodotto ha la sua storia...



Scopri-la scansionando il QR-code.





# LE ZUPPE

Ogni seme è il frutto di una responsabile scelta dipendente da due fattori: tradizione territoriali e sensorialità organolettica.



## i Punti di forza

### **Miglior rapporto qualità/prezzo**

Grazie all'autoproduzione di energia e alle colture a filiera chiusa garantiamo il miglior prezzo fisso, sempre!

### **Sostenibilità filiera**

Tutta la nostra filiera è sostenibile al 100%. Energia rinnovabile, carbon negative, pratiche agricole innovative.

### **Filiera dal campo alla tavola**

Semina, coltiviamo, raccogliamo, trasformiamo e confezioniamo. Dal campo alla tavola.

### **Tracciabilità autentica**

Un Qr-Code per raccontarti tutta la storia del prodotto, dal seme al prodotto finito.

# PULIAMO, SELEZIONIAMO DECORTICHIAMO E PERLIAMO

Trattiamo i nostri semi con una linea di **selezione, decorticatura e perlatura** all'avanguardia **in acciaio con vernice alimentare** caratterizzata da un **alto livello tecnologico**, dalla diversificazione dei prodotti alimentari che riesce a lavorare (dal lino alla fava), da bassi consumi energetici e da un alto livello di **qualità di selezione**. I semi vengono igienizzati e stoccati in sacconi con **CO<sub>2</sub>**, unico metodo previsto dalle pratiche biologiche.







## Capacità di produzione



**500g**

**5000 pz/giorno**

\* Produzione massima annuale Zuppa di Orzo 800q/anno,  
altre Zuppe di cereali e legumi 400q/anno

*Valido fino al 31/05/2023 - dati raccolto Giugno 2022.*



## Varietà prodotte



DOVE SMALTIRMI ?

	COS'È	>	DOVE VA
PP5	FILM PLASTICA TRASP.	>	RACCOLTA PLASTICA
PAP21	SCATOLA CARTONE	>	RACCOLTA CARTA



**Astuccio in carta GC2 PAP21+  
sacchetto PP5 a barriera**



**ZUPPA DI  
ORZO PERLATO**



**ZUPPA DI  
ORZO E PISELLI**



**ZUPPA DI ORZO E  
FARRO E PISELLI**



**ZUPPA DI ORZO  
FARRO, PISELLI E CECI**





*densimetrica*



*cilindri alveolati*



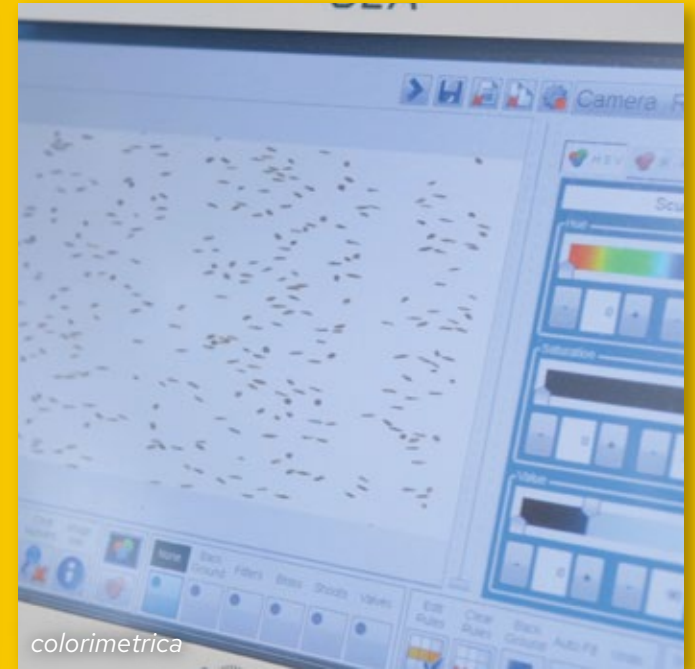
*linea di pulizia e selezione*



*bagno di CO<sub>2</sub>*



*spietratore e metal detector*



*colorimetrica*



**arteagricola**

Società Agricola ARTE srl - SP 66 km 3,300 71042 Cerignola (FG) Italia - 0885896898 - [commerciale@arteagricola.it](mailto:commerciale@arteagricola.it) - [www.arteagricola.it](http://www.arteagricola.it)