



arteagricola

dal **CAMPO**  
alla **TAVOLA**



arteagricola



*"Credo che avere la Terra e non rovinarla sia la più bella forma  
d'Arte che si possa desiderare".*

*Andy Warhol*





Prendersi cura della nostra amata Terra è il vero segreto degli **AgriCULTori\*** di ARTE. I frutti di altissima qualità che ne derivano sono la naturale conseguenza di questa passione. L'obiettivo è offrire, attraverso i sensi, l'essenza e i caratteri della PUGLIA. Arteagricola, infatti, 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.

Nell'idea di preservare questa enorme ricchezza, Arte ha deciso fin dall'inizio, di realizzare tutti i processi produttivi, senza impatto per l'ambiente.

### **“ Cura della terra è tutela della salute dell'uomo ”**

Ogni scelta di Arte, dal seme ai metodi di conservazione e lavorazione, sono tesi a garantire il benessere e la salute di chi si nutre di questi frutti.

### **E' così che tutti i nostri prodotti risultano essere:**



**BUONI**



**SANI**



**SOSTENIBILI**

**\*AgriCultore [a-gri-cUL-tó-re]**

*Colui che coltiva i segreti agricoli e agroalimentari della propria tradizione, se ne prende cura e guarda con responsabilità e curiosità a nuovi modelli, formule, pratiche e idee, che meglio possano valorizzarla.*

Grazie alla ricerca e alla passione di agronomi, ingegneri, tecnologi alimentari, pastai, chef, abbiamo dato vita alla "Ricetta del BUONO Arte".

*Gli ingredienti:*

## TERRA

Per garantire una migliore qualità del nostro prodotto agricolo alterniamo sui nostri campi la produzione di grano con leguminose (azoto fissatrici) e oleaginose (biodiversità) e utilizziamo concime organico autoprodotta al fine di migliorare l'apporto nutritivo delle nostre materie prime.



## SEME

Ogni singolo seme è il frutto di una responsabile scelta dipendente da due semplici fattori: tradizione territoriale e sensorialità organolettica. Gelosi nella conservazione dei nostri semi, usiamo al 90% solo semi autoprodotti. A tale scopo abbiamo creato un impianto alimentare e tecnologico per la migliore selezione dei nostri amati semi



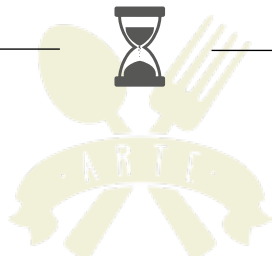
## PROCESSI PRODUTTIVI

La qualità inizia dal campo. Partiamo dalla raccolta (mai con umidità superiore al 9%), puliamo, selezioniamo e stocciamo a temperatura condizionata per garantire la migliore salubrità delle nostre materie prime. Anche la scelta di un ingrediente semplice come l'acqua (direttamente dalla sorgente del Sele ai piedi dei monti Dauni) rappresenta per noi una migliore valorizzazione delle nostre materie prime.



## TEMPO

È l'ultimo dei nostri ingredienti e il nostro migliore alleato. Aspettiamo lo scorrere delle stagioni per la crescita delle nostre piante. Attendiamo con pazienza il momento migliore per i nostri raccolti. E ancora adoperiamo tutto il tempo necessario per la lentissima essiccazione della nostra pasta per offrire un gusto e un profumo altrimenti perduto.



# Dalla TERRA . . . alla TERRA

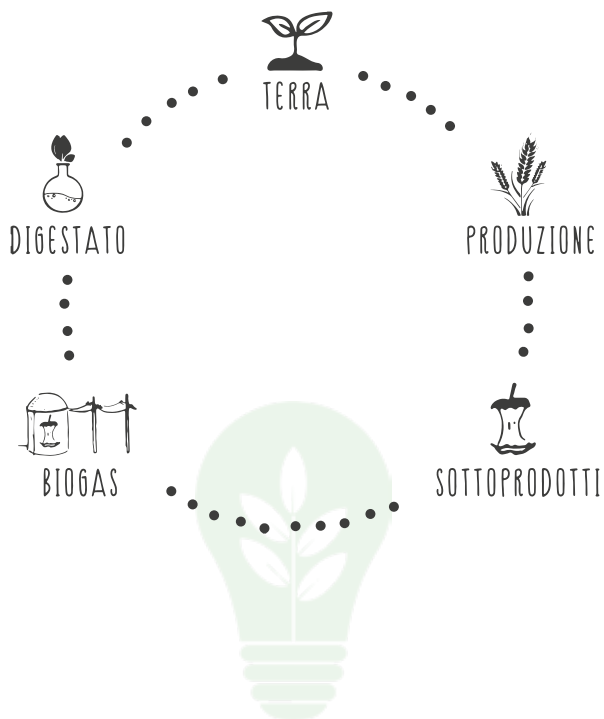
Siamo attenti all'ambiente, dal campo alla tavola. Utilizziamo solo tecniche agronomiche e macchine agricole che ci permettono di diminuire i consumi di carburante e le emissioni di CO2 (90% in meno di inquinamento rispetto all'agricoltura tradizionale). Tutti i nostri processi utilizzano energia pulita che è prodotta dal nostro impianto di BIOgas, infatti, dalla digestione anaerobica dei sottoprodotti derivati dai cicli di produzione otteniamo l'energia elettrica e termica, necessaria ad alimentare tutti i nostri sistemi produttivi.

*La formula della sostenibilità ambientale*

- Autosufficienza energetica 100%
- Recupero di tutti i sotto-prodotti della nostra lavorazione (zero impatto ambientale)
- Restituzione alla terra di ciò che ci fornisce in termini di frutti

---

**E' COSI' CHE CHIUDIAMO UN CICLO COMPLETO,  
DALLA TERRA ALLA TERRA .**



# Star bene con *ARTE*



## **BASSO TASSO GLICEMICO:**

“ Tutti i nostri prodotti sono ricchi di fibra. E' noto che una buona presenza di fibra tiene sotto controllo il tasso glicemico. ”



## **IPERTENSIONE:**

“ La sapidità, la porosità e il gusto della nostra pasta, limita la normale necessità di sale in cottura ”



## **COLESTEROLO:**

“ La presenza di Omega 3 e Omega 6 riduce il colesterolo cattivo (LDL) e migliora l'attività del sistema cardiovascolare. ”



*“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è mangiato bene.”.*

Virginia Woolf



# Bentornato a casa Senatore Cappelli!



IL GRANO DURO SENATORE CAPPELLI È UN GRANO ANTICO, AUTOCTONO DEL NOSTRO TERRITORIO, NATO NELLE CAMPAGNE PUGLIESI TRA MANFREDONIA E CERIGNOLA DAL GENIO DEL GENETISTA NAZARENO STRAMPPELLI. LE CARATTERISTICHE DEL CAPPELLI SONO: LA BELLEZZA DELLA GRANELLA GRANDE E VITREA, LE RESTE DELLE SPIGHE LUNGHE E DI COLORE NERO E L'ELEVATO TENDRE PROTEICO DELLA SEMOLA, CHE LA RENDE PARTICOLARMENTE ADATTA PER LA PRODUZIONE DI PASTA.

A DISTANZA DI OLTRE 100 ANNI DALLA SUA NASCITA, QUESTO GRANO VIENE COLTIVATO DA NOI NELLO STESSO LUOGO DOVE VENNE SELEZIONATO IN ORIGINE, CONSERVANDONE INTATTE TUTTE LE SUE PECULIARI CARATTERISTICHE QUALITATIVE.

**“ L’AZIENDA DEL SENATORE CAPPELLI È ORA PARTE DEI TERRENI DI ARTE”**

# IL VERO PROFUMO DELLA PASTA ITALIANA

100% made in **PUGLIA** e solo quello della **NOSTRA** azienda

Miglior **GRANO** duro per la **PASTIFICAZIONE**

Antenato del grano duro moderno, **NO MUTAZIONI GENETICHE.**

**BASSO** indice glicemico

Ricco di **POTASSIO**, betacarotene, **FERRO, MAGNESIO**, calcio, selenio, sodio.

Alta **DIGERIBILITA'**

**SAPORE INTENSO**, aromatico e persistente

Ricco di lipidi, aminoacidi essenziali, vitamine B, E, minerali e **FIBRE**

*Ecco perché abbiamo scelto  
il grano duro **Senatore Cappelli.***



# Pasta Arte

# La furosina: un'indice di qualità della pasta secca.



Pasta artigianale essiccata per 24h  
a bassissima temperatura a 32°C



Pasta industriale essiccata per 2h  
ad alte temperature oltre i 200°C

## Come si forma?



La semola e l'acqua nel processo di pastificazione, se sottoposte ad elevate temperature, innescano la reazione di Maillard. Uno dei composti intermedi di tale reazione è la **FUROSINA**

## Cos'è

La furosina è una sostanza tossica che infiamma le pareti dell'intestino e, se assunta in grandi quantità, determina patologie renali, ematiche e quindi malattie dismetaboliche. La furosina, nella pasta, indica, in maniera oggettiva, il danno termico provocato dall'essiccazione.

## la furosina?



L'essiccazione a circa 75°C porta alla formazione di 40/80mg di furosina su 100g di proteine.

Se supera i 75°C, la furosina raggiunge livelli molto alti, 400/700mg su 100g di proteine.

Il limite di sicurezza ideale dovrebbe essere <140mg/100g di proteine.

Si può avvertire un'elevata presenza di furosina dal colore tendente al "caramello".

## Il processo di lavorazione di Arteagricola



Trafilatura al bronzo



Lentissima essiccazione 24/48h.



Temperature bassissime (mai superiori ai 32°).



Analisi costanti per monitorare i parametri e garantire qualità.

## Il livello di FUROSINA nelle nostre linee di pasta

Trasparenza = Consapevolezza = Scelta = Salute



## COLTIVIAMO SOLO IL MEGLIO DELLA NOSTRA TERRA E DELLA NOSTRA STORIA

---

Tutti i nostri prodotti contribuiscono ad uno stile di vita sano e ad una cucina di alta qualità. La Pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli BIO vanta un alto contenuto di proteine e fibre, un basso contenuto di glutine, un'ottima presenza di grassi polinsaturi Omega 3, 6, 9, sali minerali e vitamine (gruppo B ed E) garantendo un'alta digeribilità.

Come da tradizione, eseguiamo la TRAFILATURA AL BRONZO e la LENTISSIMA ESSICCAZIONE a bassissima temperatura (intorno ai 32°C), procedimenti che conferiscono alla pasta porosità, sapore antico e un'eccezionale resa in cottura (200% cotto-crudo), e mantengono intatti i valori nutrizionali e le capacità organolettiche tipiche delle materie prime che coltiviamo.

---

*“Con Arte scopri il vero sapore della pasta.”*

### SOLO DUE INGREDIENTI

---

Abbiamo unito il **GRANO** migliore (Senatore Cappelli BIO) e l'**ACQUA** limpida della sorgente del Sele per garantire la massima qualità alla nostra pasta.



### LE NOSTRE LINEE PASTA BIO

---

**PASTA  
CAPPELLI**

**PASTA  
INTEGRALE**

**PASTA  
AL LINO**

**PASTA  
AL FARRO**

**PASTA AL  
CECE NERO**

**PASTA  
DI MONOCOCCO**

# PASTA

## SENATORE CAPPELLI

b i o l o g i c a

**CON SEMOLA BIO  
DI GRANO DURO  
SENATORE CAPPELLI  
100% autoprodotta**

Lasciate avvolgere dal sapore tipico e caratteristico della pasta di una volta. Fatta solo con grano duro Senatore Cappelli BIO 100% autoprodotta nei nostri campi, che vanta un alto contenuto di fibra e un basso contenuto di glutine, oltre che un'ottima presenza di Grassi polinsaturi, Omega 3 e Omega 6, sali minerali e vitamine. La trafilatura al bronzo e la lentissima essiccazione (MAI SUPERIORE AI 32°C), conferiscono alla pasta porosità, Sapore antico e un'eccezionale resa, oltre a mantenere alti i valori nutrizionali e le proprietà organolettiche tipiche delle materie prime che coltiviamo.



# PASTA BIO SENATORE CAPPELLI



## BUCATINI



250 mm



## LINGUINE



250 mm



## SPAGHETTI



250 mm



## CALAMARATA



28 mm



## CASERECCE



  
9 min

  
45 mm

  
4 mm

## PACCHERI



  
14 min

  
45 mm

  
30 mm

## CRESTE



  
13 min

  
35 mm

  
7 mm

## LA PASTINA



  
11 min

  
3 mm

  
3 mm

## PACCHERI RIGATI



  
13 min

  
34 mm

  
27 mm

## TORCHIETTI



  
7 min

  
39 mm

  
8 mm



## FUSILLI



  
7 min  
  
40 mm  
  
10 mm

## GNOCCHETTI



  
9 min  
  
10 mm  
  
5 mm

## LE NUVOLE



  
9 min  
  
32 mm  
  
18 mm

## TUBETTONI RIGATI



  
10 min  
  
15 mm  
  
10 mm

## MEZZE PENNE



  
8 min  
  
23 mm  
  
8 mm

## PENNE RIGATE



  
9 min  
  
39 mm  
  
8 mm

## RIGATONI



10 min



45 mm



10 mm

## SEDANINI



9 min



35 mm



7 mm

## MEZZE MANICHE



13 min



35 mm



30 mm

## TUBETTINI



9 min



5 mm



4 mm

## TRECCE



10 min



45 mm



26 mm

## CAPRICCI



8 min



35 mm



15 mm

## MACCHERONI



  
13 min  
  
32 mm  
  
25 mm

## MEZZI ZITI



  
8 min  
  
65 mm  
  
8 mm

## ORECCHIETTE



  
10 min  
  
23 mm  
  
3 mm

## CICATELLI



  
8 min  
  
32 mm  
  
35 mm

## MARITATI



  
8 min  
  
32 mm  
  
35 mm

*Lo sapevi che?*

L'UTILIZZO DI GRANI ANTICHI ESERCITA EFFETTI POSITIVI SULLA SALUTE. QUESTI EFFETTI DIPENDONO IN GRAN PARTE DALLA RICCHEZZA DI POLIFENOLI, SOSTANZE CHE I VEGETALI PRODUCONO PER DIFENDERSI DAGLI AGENTI ATMOSFERICI E DAI PARASSITI.

MOLTI STUDI SCIENTIFICI SUGGERISCONO CHE I GRANI ANTICHI RIDUCONO IL COLESTEROLO, LO STATO INFIAMMATORIO E IL DANNO OSSIDATIVO ALLE MEMBRANE CELLULARI. I PRODOTTI A BASE DI GRANI ANTICHI, QUINDI, SONO PIÙ DIGERIBILI E APPORTANO BENEFICI ALLA FUNZIONALITÀ INTESTINALE.

INOLTRE, NEI GRANI MODERNI C'È UNA QUOTA PROTEICA MENO DIGERIBILE E PIÙ INFIAMMATORIA, CHE POTREBBE ESSERE ALLA BASE DELL'AUMENTATA INCIDENZA DEI CASI DI CELIACHIA O SENSIBILITÀ AL GLUTINE.

E' IMPORTANTE SOTTOLINEARE CHE NELLA NOSTRA SEMOLA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI MANTENIAMO GRAN PARTE DEL SUO PREZIOSISSIMO GERME. QUESTO PERMETTE IL MANTENIMENTO DI IMPORTANTI FATTORI ORGANOLETTICI E NUTRIZIONALI.

MANTENENDO IL GERME DEL GRANO, VI È UNA ALTA PRESENZA DI FIBRA IL CHE DONA ALLA NOSTRA PASTA UN INDICE GLICEMICO MEDIO, PIÙ BASSO RISPETTO ALLE ALTRE PASTE, AL PANE BIANCO E AL RISO BIANCO. PER ABBASSARE ULTERIORMENTE L'INDICE GLICEMICO SI CONSIGLIA IL FORMATO LUNGO E LA COTTURA "AL DENTE".

LA TRAFILATURA AL BRONZO DONA RUVIDITÀ ALLA SUPERFICIE DELLA PASTA, CARATTERISTICA CHE LE PERMETTE DI TRATTENERE MEGLIO I CONDIMENTI.

LA LENTA ESSICCAZIONE A CUI LA PASTA VIENE SOTTOPOSTA IN SEGUITO, AIUTA A PRESERVARE LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E LE CARATTERISTICHE NUTRITIVE ORIGINALI DEL GRANO.

PER QUESTO LA NOSTRA PASTA ARTE È UN BUON ALIMENTO ANCHE PER CHI DESIDERA SEGUIRE UN PROGRAMMA DI DIMAGRIMENTO.

*Dott.ssa Poletti Anna*  
Biologa Nutrizionista

---

# PASTA

SENATORE CAPPELLI

# INTEGRALE

b i o l o g i c a

**CON SEMOLA BIO  
INTEGRALIE DI  
GRANO DURO  
SENATORE CAPPELLI  
100% autoprodotta**

“  
La vera INTEGRALE! Con semola integrale VIVA (provare per credere). Fatta solo con grano duro Senatore Cappelli BIO 100% autoprodotta nei nostri campi. Le caratteristiche di questa pasta? Il sapore antico, il profumo della pasta fatta in casa, l'elevata porosità e l'eccezionale resa in cottura (differenziale crudo/cotto 210%). Un alimento ricco di proteine, fibre, grassi polinsaturi, Omega 3 e Omega 6, sali minerali e vitamine (gruppo B ed E).  
”



# PASTA BIO INTEGRALE CAPPELLI



## SPAGHETTI



 10 min  
 250 mm  
 3 mm

## ORECCHIETTE



 10 min  
 23 mm  
 3 mm

## PACCHERI



 13 min  
 45 mm  
 30 mm

## CALAMARATA



 11 min  
 18 mm  
 30 mm

## CASERECCE



  
9 min

  
45 mm

  
4 mm

## SEDANINI



  
9 min

  
35 mm

  
8 mm

## LA PASTINA



  
10 min

  
3 mm

  
3 mm

## TORCHIETTI



  
6 min

  
39 mm

  
8 mm

## RIGATONI



  
9 min

  
45 mm

  
10 mm

## FUSILLI



  
6 min

  
40 mm

  
10 mm

## TUBETTINI



  
9 min  
  
5 mm  
  
4 mm

## MEZZE PENNE



  
9 min  
  
29 mm  
  
8 mm

## PENNE RIGATE



  
9 min  
  
39 mm  
  
8 mm

## TUBETTONI RIGATI



  
9 min  
  
15 mm  
  
10 mm

*Lo sapevi che?*

**LA NOSTRA PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI VIENE PRODOTTA A PARTIRE DAL CHICCO INTEGRO DEL GRANO CHE PERMETTE DI PRESERVARE TUTTE LE PROPRIETÀ NUTRITIVE PRESENTI NEL GERME E NELLA BUCCIA ESTERNA DEL CHICCO COME VITAMINE DEL GRUPPO B, MINERALI, PROTEINE, FITOCOMPOSTI E FIBRE.**

**TUTTI QUESTI NUTRIENTI SVOLGONO IMPORTANTI FUNZIONI PER LA NOSTRA SALUTE: MIGLIORANO LE DIFESE IMMUNITARIE, RIDUCONO I PROCESSI INFIAMMATORI, PROTEGGONO LE CELLULE DAI RADICALI LIBERI, FAVORISCONO IL METABOLISMO CELLULARE.**

**LA PERCENTUALE DI CARBOIDRATI PRESENTI NELLA PASTA ARTE INTEGRALE SENATORE CAPPELLI È DEL 65.4%, E LA QUANTITÀ DI FIBRA È DELL'8.3%, UNA PERCENTUALE MOLTO ALTA E SUPERIORE ANCHE AI VALORI DELLE ALTRE PASTE INTEGRALI IN COMMERCIO.**

**L'ELEVATO CONTENUTO DI FIBRE AUMENTA IL SENSO DI SAZIETÀ E INTERFERISCE CON L'ASSORBIMENTO DI ZUCCHERI E DI GRASSI PRESENTI IN ALTRI CIBI. AVENDO UN INDICE GLICEMICO E ISULINEMICO BASSO, È CONSIGLIATA ALLE PERSONE CHE SEGUONO UN PROGRAMMA DI DIMAGRIMENTO E A CHI, PER MOTIVI DI SALUTE, DEVE ABBASSARE LA GLICEMIA.**

**LA FIBRA FAVORISCE IL BUON FUNZIONAMENTO INTESTINALE E SVOLGE UN RUOLO FONDAMENTALE NELLA PREVENZIONE DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI E DEL TUMORE AL COLON. INOLTRE, LA PARTE SOLUBILE DELLE FIBRE ASSORBE LE SOSTANZE TOSSICHE E COSTITUISCE UN OTTIMO NUTRIMENTO PER LA FLORA BATTERICA INTESTINALE.**

*Dott.sa Poletini Anna*  
Biologa Nutrizionista

---

# PASTA

## SENATORE CAPPELLI E LINO

b i o l o g i c a

**CON SEMOLA BIO  
DI GRANO DURO  
SENATORE CAPPELLI  
E LINO BIO**  
100% autoprodotta



La pasta dal gusto gradevole ed originale che vi sorprenderà e si prenderà cura di voi. Buona ma soprattutto che fa bene! Fatta solo con grano duro Senatore Cappelli BIO e Lino BIO, entrambi 100% autoprodotti. Il lino è una delle fonti vegetali più ricche di Omega 3, 6 e 9 presenti in natura. Particolarmente consigliata a coloro che seguono un'alimentazione sana, vegana o vegetariana.



# PASTA BIO CAPPPELLI E LINO BIO



## CALAMARATA



  
12 min  
  
18 mm  
  
30 mm



## CASERECCE



  
10 min  
  
45 mm  
  
4 mm

## RIGATONI



  
10 min  
  
45 mm  
  
10 mm

## CAPRICCI



  
10 min  
  
35 mm  
  
15 mm

## TUBETTONI RIGATI



7 min



45 mm



4 mm

## CRESTE



5 min



40 mm



10 mm

## LE PASTINA



10 min



45 mm



10 mm

Lo sapevi che?



### LA PASTA AL LINO

NASCE DALL'IDEA DI ARRICCHIRE LA NOSTRA SEMOLA DI GRANO DURO SENATORE CAPPELLI CON LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI CARATTERISTICHE DELLA FARINA DI LINO.

### I SEMI DI LINO

SONO UN VERO E PROPRIO INTEGRATORE NATURALE, DATO CHE CONTENGONO UN'ALTA CONCENTRAZIONE DI ELEMENTI NUTRITIVI MOLTO IMPORTANTI PER L'ORGANISMO: OMEGA3, FIBRE, PROTEINE, VITAMINE DEL GRUPPO B, MINERALI (MAGNESIO, FOSFORO, RAME, MANGANESE) E FENOLI.

LA CARATTERISTICA PRINCIPALE DI QUESTI SEMI È COSTITUITA DALLA GRANDE QUANTITÀ DI ACIDO ALFA-LINOLENICO, ACIDO GRASSO INSATURO DELLA FAMIGLIA DEGLI OMEGA3, CON EFFETTO ANTINFIAMMATORIO. SONO INOLTRE UNA FONTE ECCEZIONALE DI LIGNANI, FITOESTROGENI CHE SEMBRANO RIDURRE IL RISCHIO DI CANCRO ALLA MAMMELLA, ALLA PROSTATA E DI QUELLO COLON-RETTALE. SVOLGONO ANCHE UN'AZIONE ANTIOSSIDANTE E PREVENTIVA RISPETTO ALL'INCIDENZA DI MALATTIE CARDIOCIRCOLATORIE.

### I BENEFICI DELLA PASTA AL LINO

HA UN ALTO CONTENUTO DI GRASSI POLINSATURI, FIBRE E PROTEINE. LA PERCENTUALE DI CARBOIDRATI È DI CONSEGUENZA PIÙ BASSA, RAPPRESENTANDO IL 65% DEL PESO A SECCO. QUESTE CARATTERISTICHE LA RENDONO UNA PASTA CON UN INDICE GLICEMICO PIÙ BASSO RISPETTO ALLE ALTRE PASTE CONVENZIONALI.

### OTTIMA PRESENZA DI AMMINOACIDI ESSENZIALI

L'ARGININA CONTENUTA NEL LINO È UN AMMINOACIDO FONDAMENTALE NELLA FASE DELLO SVILUPPO DEL BAMBINO, PARTECIPA A NUMEROSE REAZIONI FISILOGICHE CHE COINVOLGONO IL SISTEMA IMMUNITARIO, MUSCOLARE, CIRCOLATORIO E LA REGOLAZIONE ORMONALE.

LA TREONINA HA UN RUOLO NELLA FORMAZIONE DI TESSUTI E COLLAGENE, NEL METABOLISMO EPATICO E MUSCOLARE E NELLA FORMAZIONE DEL SISTEMA NERVOSO CENTRALE.

LA FENILALANINA È UN PRECURSORE DI MOLTI ORMONI ED È ESSENZIALE PER IL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA NERVOSO E TIROIDEO.

RISPETTO ALLA PASTA CONVENZIONALE SI NOTA UNA MAGGIORE PRESENZA DEI 3 AMMINOACIDI RAMIFICATI VALINA, LEUCINA E ISOLEUCINA, CHE PARTECIPANO ALLA FORMAZIONE E AL MANTENIMENTO DEL TESSUTO MUSCOLARE.

L'APPORTO DEI GRASSI OMEGA 3 IN UNA DIETA È FONDAMENTALE PER RIPORTARE AL GIUSTO EQUILIBRIO TRA OMEGA 6 E OMEGA 3. L' OMEGA 3, INFATTI, SVOLGE NUMEROSE FUNZIONI BENEFICHE: POTENZIA IL SISTEMA IMMUNITARIO, RIDUCE LE INFIAMMAZIONI, RIPULISCE LE ARTERIE DA TRIGLICERIDI E COLESTEROLO, FAVORISCE L'ELASTICITÀ DEI VASI E MIGLIORANO LA FLUIDITÀ DEL SANGUE, PREVENENDO L'EVENTUALE FORMAZIONE DI TROMBI, RIDUCENDO LA PRESSIONE ARTERIOSA, CONTRIBUENDO AL MANTENIMENTO DELLE FUNZIONI CEREBRALI E RIDUCENDO IL RISCHIO DI REAZIONI ALLERGICHE.

# PASTA

SENATORE CAPPELLI

E FARRO BIO

b i o l o g i c a

**CON SEMOLA BIO  
DI GRANO DURO  
SENATORE CAPPELLI  
E FARINA DI FARRO BIO  
100% autoprodotta**

Una pasta da gustare al meglio con i legumi per portare a tavola un piatto ricco e completo. Pasta saporita e dal gusto intenso. Profumo persistente di semola che si trasmette al palato. Elevata porosità, ricca di proteine, fibre, vitamine del gruppo B ed E. Alimento ricco di grassi polinsaturi, omega 3 e 6, sali minerali ma soprattutto di zinco, rame, manganese, selenio e magnesio importanti per l'attività di molti enzimi, per la stabilità cellulare, per le funzioni cardiache e per combattere stress e affaticamento. Per l'alto contenuto di magnesio il farro è stato sempre chiamato "magnete della vita". Resta al dente anche dopo aver superato i tempi di cottura consigliati.



# PASTA BIO CAPPPELLI E FARRO



## TUBETTONI RIGATI



8 min

45 mm

4 mm

## RIGATONI



9 min

45 mm

30 mm

## LE PASTINA



8 min

3 mm

3 mm

## I CAPRICCI



8 min

32 mm

35 mm

## MEZZE MANICHE



12 min



45 mm



21 mm

*Lo sapevi che?*

**QUESTA TIPOLOGIA DI PASTA È UNICA NEL SUO GENERE IN QUANTO È LA PRIMA PASTA CHE RACCHIUDE LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE E NUTRIZIONALI UNICHE DEL GRANO DURO ANTICO SENATORE CAPPELLI E DEL PIÙ ANTICO DEI CEREALI:**

**IL FARRO!**

**IDEALE PER CHI AMA NUTRIRSI CON GUSTO. È UNA PASTA MOLTO DIGERIBILE GRAZIE ALL'ALTISSIMA QUALITÀ DEL GLUTINE PRESENTE, POICHÉ DERIVANTE DA GRANI NON MODIFICATI GENETICAMENTE, E AL MAGGIOR CONTENUTO DI FIBRA INSOLUBILE CHE FAVORISCE A SUA VOLTA UNA BUONA FUNZIONE INTESTINALE E NON SOLO.**

**L'AGGIUNTA DI FARRO ALLA RICETTA DONA ALLA PASTA UN IMPORTANTE APPORTO DI BETA GLUCANI CHE SE ASSUNTI COSTANTEMENTE AIUTANO A RIDURRE IL COLESTEROLO**

**(SE ASSOCIATO AD UNA DIETA E AD UNO STILE DI VITA SANO), A MIGLIORARE IL METABOLISMO DEGLI ZUCCHERI E AD AUMENTARE IL SENSO DI SAZIETÀ. HA UN BASSO CONTENUTO DI GRASSI TOTALI DI CUI LA MAGGIOR PARTE INSATURI CHE HANNO EFFETTI POSITIVI SULL'ORGANISMO .**

---

# PASTA

**SENATORE CAPPELLI**

**FARRO E CECE NERO**

**b i o l o g i c a**

**CON SEMOLA BIO  
DI GRANO DUROCAPPELLI  
FARINA DI FARRO E**

**100% autoprodotta**

Pasta dal gusto originale e dal profumo inconfondibile di ceci neri. Ricca di valori nutrizionali eccezionali: alto valore di proteine, fibre, omega3 e omega 6 e sali minerali. Ideale per chi segue una dieta vegana o vegetariana. Prodotta con materie prime 100% autoprodotte.



# PASTA BIO CAPPELLI E CECE NERO



## LA PASTINA



9 min



3 mm



3 mm

*Lo sapevi che?*

QUESTA TIPOLOGIA DI PASTA RACCHIUDE LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI UNICHE DEL GRAND DURO ANTICO SENATORE CAPPELLI, DEL PIÙ ANTENATO DEI CEREALI IL FARRO E DEI CECI NERI. PRESENTA UNA QUANTITÀ DI PROTEINE MOLTO ELEVATA CHE LA RENDE IDEALE ANCHE IN DIETE IN CUI C'È LA NECESSITÀ DI PERDERE PESO, E PER GLI SPORTIVI.

HA UN BUON CONTENUTO DI FIBRA INSOLUBILE CHE AIUTA LA DIGERIBILITÀ E FAVORISCE UNA BUONA FUNZIONE INTESTINALE. LA MINOR PRESENZA DI CARBOIDRATI INOLTRE FA SÌ CHE NON CI SIA UN ECCESSIVO STRESS A LIVELLO PANCREATICO NEL PRODURRE INSULINA E DI CONSEGUENZA SI RIDUCONO I PICCHI GLICEMICI. È MOLTO POVERA DI ACIDI GRASSI SATURI E MOLTO RICCA DI ACIDI GRASSI POLINSATURI CHE HANNO EFFETTI POSITIVI SULL'ORGANISMO.

# PASTA

**FARRO MONOCOCCO**

**I N P U R E Z Z A**

**b i o l o g i c a**

**CON FARINA BIO  
DI FARRO MONOCOCCO  
IN PUREZZA  
100% autoprodotta**

Realizzata con 100% di farina biologica di farro Monococco, garantisce un'esperienza di gusto unica e genuina. Il farro Monococco, ricco di fibre e proteine, offre un apporto nutrizionale completo e bilanciato. La purezza del Farro Monococco si traduce, inoltre, in un sapore autentico e inconfondibile, con note delicate e un aroma rustico. Trafilata al bronzo a bassa temperatura e a lentissima essiccazione, è un'alternativa gustosa e nutriente alla pasta tradizionale



# PASTA BIO DI FARRO MONOCOCCO



## GNOCCHETTI



6 min





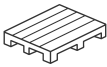


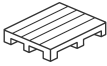
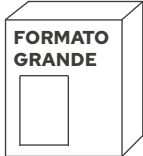

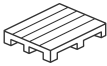


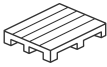


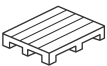
10 mm



5 mm

*Lo sapevi che?*

PASTA MOLTO SAPORITA, IL SUO SAPORE CARATTERISTICO, LEGGERMENTE NOCCIOLATO E CON UN RETROGUSTO RUSTICO, LA RENDE PERFETTA PER ESSERE ESALTATA DA SUGHI SEMPLICI E MEDITERRANEI A BASE DI VERDURE, LEGUMI, CARNE O PESCE. SPRIGIONA PROFUMI PERSISTENTI DI FARRO "ANTICO" CHE SI TRASMETTONO AL PALATO. STRUTTURA PERFETTA, CHE MANTIENE BENE LA COTTURA E RESTA AL DENTE ANCHE DOPO AVER SUPERATO I TEMPI DI COTTURA CONSIGLIATI. ESPERIENZA MERAVIGLIOSA CON OGNI ABBINAMENTO DAL MARE ALLA TERRA, È SEMPRE PERFETTA. IL FARRO MONOCOCCO OFFRE UN PROFILO NUTRIZIONALE RICCO E BILANCIATO, VANTANDO UNA STRUTTURA MOLECOLARE DEL GLUTINE SEMPLICE E DIGERIBILE, APPREZZATA PER LA SUA LEGGEREZZA E TOLLERABILITÀ. QUESTO ANTICO CEREALE, RISPETTO AI CEREALI MODERNI, POSSIEDE UN GLUTINE CONSIDERATO TRA I PIÙ TOLLERATI, IL CHE SUGGERISCE UN POTENZIALE NEL CONTRASTARE LA SENSIBILITÀ AL GLUTINE E CONTRIBUIRE A UNA DIETA INCLUSIVA PER CHI CERCA ALTERNATIVE AL GRAND TRADIZIONALE.

PACKAGING	FORMATI PASTA*	IMBALL. SECONDARIO	PALLETTIZZAZIONE
 <p><b>FORMATO GIGANTE</b></p> <p>145x90x230mm Peso: 500g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calamarata</li> <li>- Paccheri</li> <li>- Paccheri rigati</li> <li>- Maccheroni</li> <li>- Mezze Maniche</li> <li>- Fusilli</li> </ul>	 <p>Dimensioni: 385x285x250 mm</p> <p>Peso: 4kg N° pezzi per Scatola: 8</p>	 <p>Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm</p> <p>N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 6 N° pezzi per Pallet: 384 Peso totale: 192 kg</p>
 <p><b>FORMATO MEDIO</b></p> <p>125x60x215mm Peso: 500g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caserecce</li> <li>- Tubettini</li> <li>- Gnocchetti</li> <li>- Mezze penne</li> <li>- Sedanini</li> <li>- Sorrisi</li> <li>- Penne rigate</li> <li>- Orecchiette</li> <li>- Cicatelli</li> <li>- Maritati</li> </ul>	 <p>Dimensioni: 385x285x250 mm</p> <p>Peso: 6 kg N° pezzi per Scatola: 12</p>	 <p>Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm</p> <p>N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 4 N° pezzi per Pallet: 576 Peso totale: 288kg</p>
 <p><b>FORMATO GRANDE</b></p> <p>145x80x180mm Peso: 500g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tubettoni Rigati</li> <li>- Rigatoni</li> <li>- Capricci</li> <li>- Creste</li> <li>- Torchietti</li> <li>- Nuvole</li> <li>- Trecce</li> <li>- Mezzi Ziti</li> </ul>	 <p>Dimensioni: 385x285x250 mm</p> <p>Peso: 6 kg N° pezzi per Scatola: 12</p>	 <p>Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm</p> <p>N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 6 N° pezzi per Pallet: 576 Peso totale: 288 kg</p>
 <p><b>FORMATO PICCOLO</b></p> <p>115x60x130mm Peso: 500g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pastina</li> </ul>	 <p>Dimensioni: 270x260x170 mm</p> <p>Peso: 4 kg N° pezzi per Scatola: 8</p>	 <p>Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm</p> <p>N° cartoni per Pallet: 96 N° cartoni per piano : 12 N° piani Pallet: 8 N° pezzi per Pallet: 768 Peso totale: 384 kg</p>
 <p><b>FORMATO LUNGO</b></p> <p>90x30x285mm Peso: 500g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spaghetti</li> <li>- Linguine</li> <li>- Bucatini</li> </ul>	 <p>Dimensioni: 260x180x310 mm</p> <p>Peso: 6 kg N° pezzi per Scatola: 12</p>	 <p>Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm</p> <p>N° cartoni per Pallet: 120 N° cartoni per piano : 24 N° piani Pallet: 5 N° pezzi per Pallet: 1440 Peso totale: 720 kg</p>

\* I formati indicati valgono per tutte le varietà di pasta

# Formato CONVENIENZA 2KG

Perché scegliere il nuovo formato convenienza da 2 kg?



## **RISPARMIO ECONOMICO**

Sconti dal 20% al 25% rispetto alle confezioni tradizionali da 500g.



## **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE**

Abbiamo eliminato completamente la plastica, senza eccessivi imballaggi e una minore grammatura della carta.



## **QUALITA' INALTERATA**

Produzione costante e rinnovata giorno dopo giorno, per garantire la massima qualità.

# Formato convenienza 2kg



## FUSILLI



  
7 min

  
40 mm

  
10 mm

## TUBETTONI RIGATI



  
10 min

  
15 mm

  
10 mm

## ORECCHIETTE



  
10 min

  
23 mm

  
3 mm

## PENNE RIGATE



  
9 min

  
39 mm

  
8 mm

## RIGATONI



  
10 min

  
45 mm

  
10 mm



# LE SEMOLE E FARINE



## ENTRA A FAR PARTE DEL PROGETTO AGRICOLO

Ti forniremo tutti gli strumenti per trasmettere al tuo cliente l'impegno e l'attenzione nella scelta delle materie prime. Avrai la possibilità di rendere ogni forma di pane totalmente "trasparente", garantendo così sicurezza e qualità del tuo pane. Per ogni sacchetto di farina, ti forniremo le Fasce e il Qr-code da applicare ad ogni pagnotta di Pane Agricolo. Al cliente basterà scansionare il Qr-code per conoscere la storia di quella pagnotta, dal campo di produzione del seme, passando per tutto il processo di lavorazione della farina e chiudere la filiera con il tuo lavoro da artigiano.

## UN PATTO SOCIALE



**produttore**



**artigiano**



**consumatore**

# La nostra trasparenza

## La risposta ad ogni dubbio

Tracciare un prodotto significa metterci la faccia. Con il nostro sistema di tracciabilità puoi scoprire la provenienza dei semi, i campi in cui sono coltivati e la passione nel prendersene cura ogni giorno. Per noi di Arteagricola la trasparenza è un fattore differenziante: trasferiamo sicurezza e qualità, traducendoli in fiducia. Offriamo un sistema di tracciabilità, semplice e chiaro, per prenderci cura di te.

SEI PRONTO A VIVERE UN'ESPERIENZA  
AUTENTICA E TRASPARENTE DA VERO  
PROTAGONISTA?



SCANNERIZZA IL QR-CODE  
(UNA DEMO DELLA TRASPARENZA)

## Un QR-Code per dirti tutto

Nel diario del campo raccontiamo tutte le fasi della nostra filiera, per condividere le emozioni che la terra ci regala e ci trasmette. A partire dalla geolocalizzazione e dalla storia del campo di cui ci prendiamo cura. Dalle materie prime alle analisi multi-residuali e nutrizionali, attraversando ogni singola fase di lavorazione. La trasparenza prima di tutto!



### Grazie

Ogni giorno ci impegniamo ad offrirti con sicurezza, qualità e totale trasparenza. Inizia subito il viaggio.



### Geo

La geolocalizzazione ti immerge direttamente nei campi in cui coltiviamo i nostri semi.



### Campo

Ogni campo ha la sua storia! È sorprendente scoprire e vivere i campi, giorno dopo giorno.



### Analisi

Con le analisi multiresiduali e microbiologiche puoi toglierti, subito, ogni dubbio.



### Lavorazioni

Prova l'esperienza di essere uno dei nostri, scoprendo ogni aspetto delle lavorazioni.



# il Pane Agricolo

**Restituiamo il giusto valore alle fatiche dell'agricoltore e dell'artigiano.  
Senza, che mondo sarebbe?**

## COME LO FACCIAMO?

- 1** Scegliamo solo grani antichi per preservare il gusto della tradizione e il rispetto della salute umana.
- 2** Seminiamo, coltiviamo e raccogliamo, in modo sostenibile, per restituire questi sapori al futuro.
- 3** Custodiamo con cura e moliamo a pietra i nostri semi.
- 4** Impastiamo solo ed esclusivamente con lievito madre, curato e nutrito con amore.
- 5** Appliciamo lunghe e controllate lievitazioni.
- 6** Tracciamo ogni singola forma di pane per restituire in modo trasparente dignità alla nostra tavola.

***Noi sottoscrittori***

# FARINA DI FARRO DICOCCO BIO

## Il farro comune

Il più diffuso in Italia sin dall'antichità. Ideale per prodotti lievitati: pane pizza, focacce, ma anche dolci della tradizione. Profumo intenso e deciso che dona alle singole preparazioni un'incredibile persistenza di profumo di cereale fresco. In abbinamento con le nostre semole / farine può essere utilizzato per la preparazione di pasta e prodotti lievitati. Ottima sapidità in quanto coltivato a ridosso delle saline.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# FARINA DI FARRO MONOCOCCO BIO

## Il piccolo farro

Il più antico grano mai esistito, il primo addomesticato dall'uomo. Profumo intenso, persistente e con note di pane e tostatura. Fantastico in ogni preparazione dove dopo la cottura sprigiona grandi profumi. E' considerato un ottimo aiuto per migliorare le difese immunitarie di coloro che se ne nutrono (vedi Istituto Superiore di Sanità ISS studi del dott. ric. Marco Silano).



**10kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# FARINA DI GRANO TENERO SOLINA BIO

**“Coei che aggiusta le altre farine”**

Varietà di Grano tenero tra le più antiche e prestigiose. Fonti Storiche (atti notarili) testimoniano la sua coltivazione in Abruzzo dal 13° secolo. Dal colore leggermente più scuro dei normali comuni teneri, sprigiona profumi intensi e persistenti e dona alle preparazioni in cui viene utilizzata aromi e sensazioni gradevolissime e avvolgenti.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# FARINA DI GRANO DURO CAPPELLI BIO

**“Il profumo intenso e ritrovato di una volta”**

Ideata per fornire i profumi del grano duro Cappelli e le sue qualità nutrizionali anche ai prodotti da lievitazione. Colore di un giallo meno intenso. Profumo e sapore delicato, ma persistente. Si esprime al meglio con i prodotti da lievitazione. Sapidità decisa, merito della coltivazione di questo fantastico grano a ridosso delle Saline di Margherita di Savoia. La molitura a pietra con lavorazione a tutto corpo permette il mantenimento, in fibra e proteine, di gran partedelle qualità nutrizionali di questo antico grano, per donare i benefici tipici di digeribilità e benessere.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# FARINA AGRICOLA GRANANTICO

## Un pane dal sapore antico

“Una miscela di Grani antichi studiata per esaltare al massimo i profumi e sapori rustici di una volta” Miscela di Grano Tenero Solina con l’aggiunta in piccole percentuali di Farina Cappelli, Farina di Farro Dicoccum e Monococco. Ideale per : L’alto grado proteico e l’alta forza rendono questa farina ideale per i prodotti lievitati, tra cui Pane, Pizze, Focacce. Può essere utilizzata anche per grandi lievitati



**10kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# MISCELA AGRICOLA MULTICERREALI 208

## 208 Varietà di cereali

Una miscela di 208 varietà di cereali di cui 200 grani duri ottenuti da una sperimentazione di un grano duro evolutivo. Chi si adatta sopravvive! Unità da semi di cereali tostati per esaltare la rusticità e profumi. Ideale per un pane rustico e dal sapore profondo.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# MISCELA AGRICOLA PER PIZZA

**Tutta un'altra pizza!**

“Una miscela di Grani antichi studiata per esaltare al massimo i profumi e sapori rustici di una volta” Miscela di Grano Tenero Bio Solina (molita a pietra) con Farina Bio Cappelli e Farina Bio di Farro Dicoccum per donare un carattere unico ed inimitabile alle tue pizze.



**10kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# MISCELA AGRICOLA N3

## Solina e Cappelli un tenero e un duro

Ricca di rusticità e persistenza, la miscela di grano tenero biologico Solina con l'aggiunta del grano duro biologico Cappelli è ideale per donare al tuo pane un autentico gusto "agricolo".



**10kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# MISCELA AGRICOLA PER PIZZA

## Tutta un'altra pizza!

“Una miscela di Grani antichi studiata per esaltare al massimo i profumi e sapori rustici di una volta” Miscela di Grano Tenero Bio Solina (molita a pietra) con Farina Bio Cappelli e Farina Bio di Farro Dicoccum per donare un carattere unico ed inimitabile alle tue pizze.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# MISCELA AGRICOLA N3

## Solina e Cappelli un tenero e un duro

Ricca di rusticità e persistenza, la miscela di grano tenero biologico Solina con l'aggiunta del grano duro biologico Cappelli è ideale per donare al tuo pane un autentico gusto "agricolo".



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

**Le miscele agricole**

# MISCELA AGRICOLA TRE FARRI

## I tre Farri in un'unica farina

Porta in tavola il vero gusto del cereale antico: il Farro Monococco, Dicocco e Spelta assieme per un'esplosione di gusto e salute.



**10kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

# MISCELA AGRICOLA DI SEGALE

## La farina di Segale BIO macinata a pietra

Farina di Segale autoprodotta, ricavata dai nostri chicchi di segale biologica, per offrirvi una sorprendente esperienza sensoriale



**5kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**



**500g**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 6kg**

# SEMOLA DI GRANO DURO CAPPELLI BIO

**“Il profumo intenso e ritrovato della semola di una volta”**

La Base della nostra pasta. Prodotto molto granulare (consistenza simile alla sensazione che tra le dita dona la sabbia dei nostri litorali), quindi non polverosa, di un colore giallo intenso. Conserva gelosamente in ogni granello il suo profumo di grano epane che sprigiona nel momento della cottura. Coltivato a ridosso delle saline esprime una sapidità importante e non necessita di troppo sale nelle preparazioni.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**

# SEMOLA INTEGRALE CAPPELLI BIO

## La vera integrale!

La Base della nostra pasta integrale. La Buona Fibra. Il sapore deciso e ancestrale del grano. Colore identico a quello del grano da cui proviene. Profumo deciso e molto più intenso delle altre semole/farine, con note più tendenti verso l'amaro/gradevole e persistente sentore del profumo del grano. Ottima sapidità naturale in quanto il grano è coltivato a ridosso delle saline. Consistenza molto granulare identica alla nostra semola.



**10kg**



**1kg**

**Quantità per cartone: 2pz**  
**Peso del cartone: 20kg**

**Quantità per cartone: 12pz**  
**Peso del cartone: 12kg**



**Io sottoscritto,  
mi impegno a perseguire il progetto agricolo,  
dal campo alla tavola, per il comune obiettivo  
di realizzare, solo ed esclusivamente,  
prodotti che rispettino i seguenti  
quattro valori fondamentali:**

**BUONO**

**Preservare il gusto e i profumi della nostra terra.**

**SANO**

**Cura delle materie prime e dei processi di trasformazione.**

**SOSTENIBILE**



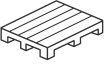
**Rispetto e responsabilizzazione di tutti per il bene comune.**

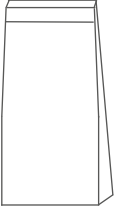

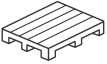
**TRAMANDATO**

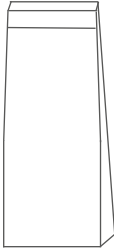

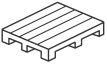
**Racconto, confronto e condivisione.**



***Noi sottoscrittori***

PACKAGING	FORMATI SEMOLE E FARINE	IMBALL. SECONDARIO	PALLETIZZAZIONE
  Peso: 1kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farinde da 1kg</li> <li>- Semole da 1kg</li> <li>- Miscele da 1kg</li> </ul>	 Dimensioni: 385x285x250 mm  Peso: 12 kg N° pezzi per Scatola: 12	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm  N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 6 N° pezzi per Pallet: 576 Peso totale: 576 kg

PACKAGING	FORMATI SEMOLE E FARINE	IMBALL. SECONDARIO	PALLETIZZAZIONE
  Peso: 2kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta formato convenienza</li> </ul>	 Dimensioni: 385x285x400 mm  SACCHETTO DA 2kg Peso: 6 kg N° pezzi per cartone: 3	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm  N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 6 N° pezzi per Pallet: 144 Peso totale: 288kg

PACKAGING	FORMATI SEMOLE E FARINE	IMBALL. SECONDARIO	PALLETIZZAZIONE
  Peso: 5/10kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Farinde da 10kg</li> <li>- Semole da 10kg</li> <li>- Miscele da 10kg</li> <li>- Farinde da 5kg</li> <li>- Semole da 5kg</li> <li>- Miscele da 5kg</li> </ul>	 Dimensioni: 385x285x400 mm  SACCHETTO DA 5kg Peso: 10 kg N° pezzi per cartone: 2  SACCHETTO DA 10kg Peso: 20 kg N° pezzi per cartone: 2	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm  N° cartoni per Pallet: 32 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 4 N° pezzi per Pallet: 64 Peso totale: 320/640kg

# PREMIE CERTIFICAZIONI

**BIOLOGICO:** Tutta i prodotti ARTE sono conformi ai requisiti della certificazione Biologica. La certificazione biologica assicura la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito, garantendo la qualità dei prodotti e la tutela del consumatore finale. I prodotti ARTE sono biologici in tutto il processo di produzione: dalle materie prime prodotte esclusivamente con metodo biologico e 100% autoprodotte fino alla trasformazione.



## RICONOSCIMENTI

**BIOENERGY ITALIA 2016:** Arteagricola ha ricevuto il premio "Le migliori pratiche nell'uso delle agroenergie", per la categoria impianti a biogas, nell'ambito di Bioenergy Italy 2016, salone delle bioenergie promosso da Fiera Cremona in collaborazione con Legambiente. ARTE, associata del Cib - Consorzio Italiano Biogas, è stata premiata per due motivi: il primo per la gestione sostenibile dell'impianto di biogas ed in secondo luogo per la valorizzazione del 100% dell'energia termica e di parte dell'energia elettrica, nei propri processi produttivi, con la quale è riuscita a creare prodotti agroalimentari biologici a maggior valore aggiunto e minor costo.

**BioEnergy**  
Salone delle Tecnologie  
per le Rinnovabili

## LEGAMBIENTE: BUNE PRATICHE 2016/2017

Premiata come migliore azienda 2017 per cibo di alta qualità prodotto con energia rinnovabile autoprodotta. Inserimento nel Rapporto annuale "Comuni rinnovabili - buone pratiche 2017" tra le migliori aziende ambientalmente sostenibili.



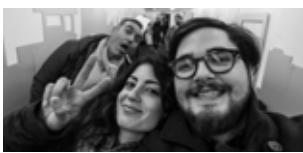
**PREMIO VILLER BOICELLI 2017:** La Soc. Agricola Arte è stata insignita del premio "Viller Boicelli 2017" per l'impegno profuso nello sviluppo dell'azienda dove si praticano nuove rotazioni colturali, interrimento del digestato, semina su sodo con notevole risparmio di fertilizzanti e minor consumo di carburante. Recupero e valorizzazione di colture tradizionali del territorio. Chiusura della filiera al 100%.

# IL TEAM

*<<ARTE ha adottato un'etica lavorativa aziendale che offre al lavoratore la motivazione per esprimere la propria personalità in ciò che fa lavorando>>.*

Dalla fondazione della Soc. Agricola ARTE ad oggi, il team di lavoro, composto da uomini e donne, è stato ampliato e tutt'ora cresce in parallelo allo sviluppo aziendale. La squadra della società agricola ARTE è composta da esperti in creazione, gestione e sviluppo d'impresa, esperti in agricoltura e agronomia, esperti in sostenibilità ambientale, esperti in comunicazione e marketing, esperti in tecnologia alimentare e qualità, esperti in creazione, gestione ed amministrazione di impianti di energia rinnovabile e da operai specializzati. ARTE punta molto sui propri collaboratori e ha adottato un'etica lavorativa aziendale che offre al lavoratore la motivazione per esprimere la propria personalità in ciò che fa lavorando. Il benessere del lavoratore è certamente legato alla qualità del lavoro. Etica deriva dal greco ethos che indica le abitudini, il comportamento, l'atteggiamento che diventa virtuoso attraverso l'abitudine, l'esercizio costante. ARTE ha rapporti lavorativi con istituzioni, federazioni e consorzi che le permettono, grazie al confronto quotidiano, di sviluppare una crescita professionale dei lavoratori e allo stesso modo di sviluppare il settore dell'agroalimentare.

*<< Il lavoro di gruppo è l'abilità di lavorare insieme verso una visione comune. L'abilità di dirigere ogni realizzazione individuale verso un obiettivo organizzato. È il carburante che permette a persone comuni di ottenere risultati non comuni>>.*









**La nostra azienda  
agricola si trova  
qui!**

**Il nostro pastificio  
ARTE si trova qui!**

# **DOVE**

**SIAMO E**

# **CONTATTI**

## **SEDI**

Sede Azienda Agricola ARTE:  
Strada Provinciale 66 km 3,3  
71042 Cerignola (FG)

Sede Pastificio ARTE:  
Area artigianale CSI corpo C  
snc 71024 Candela (FG)

---

## **CONTATTI**

Amministrazione:  
0885 896898  
amministrazione@arteagricola.it

Commerciale:  
manganov@arteagricola.it  
commerciale@arteagricola.it

---

## **SOCIAL**

**arteagricola.it**



"arte agricola"



**arteagricola**

**arteagricola.it**

