

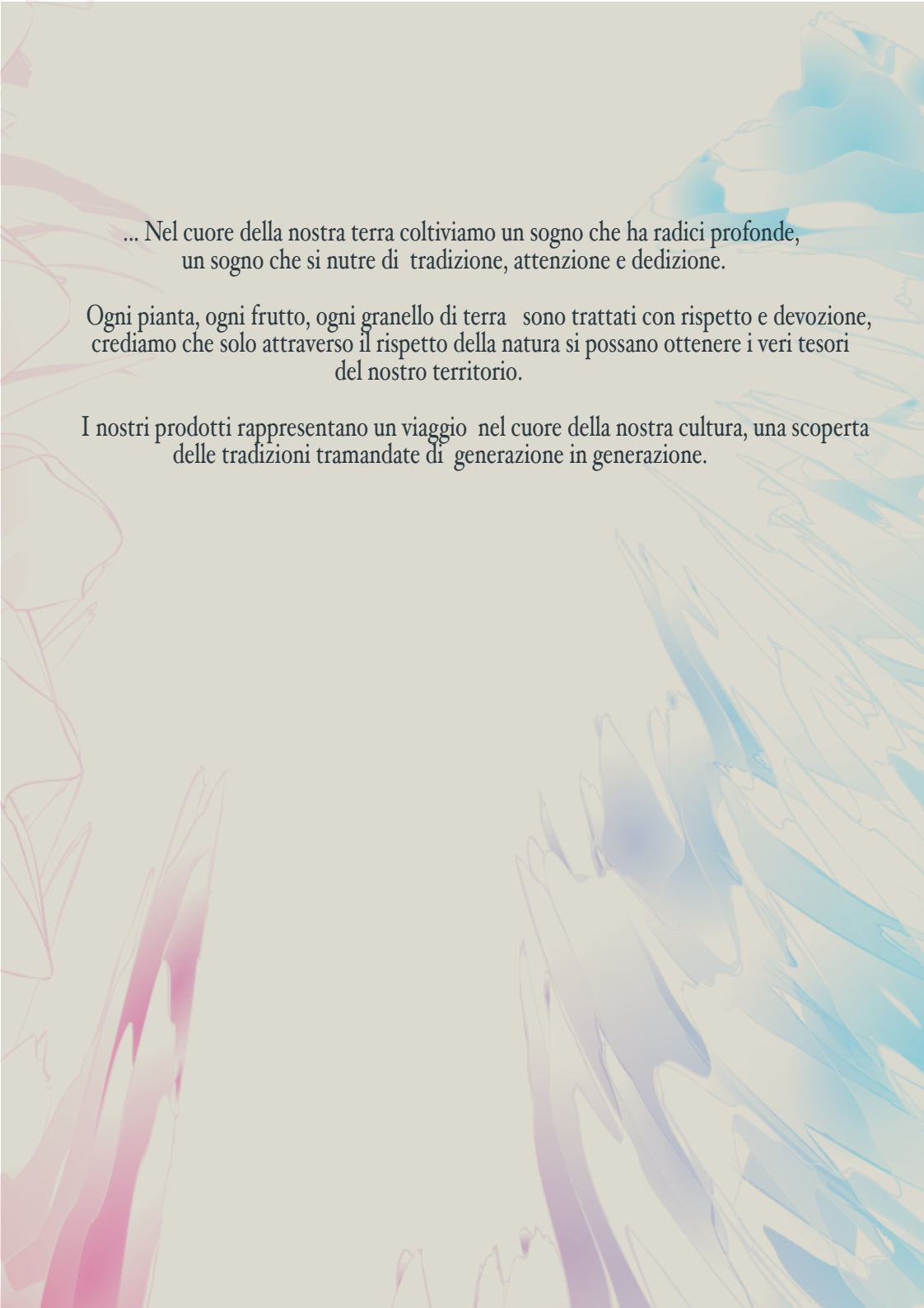
ARTELÉ

ARTE - CURA - SELEZIONE

Società agricola Artelé & C.

Cda Paglieroni, 18 66030
Treglio (CH) Italia
Partita Iva: 02791790690
PEC: arteleagricola@pec.it
Commerciale@artelelab.com

WWW.ARTELELAB.COM



... Nel cuore della nostra terra coltiviamo un sogno che ha radici profonde,
un sogno che si nutre di tradizione, attenzione e dedizione.

Ogni pianta, ogni frutto, ogni granello di terra sono trattati con rispetto e devozione,
crediamo che solo attraverso il rispetto della natura si possano ottenere i veri tesori
del nostro territorio.

I nostri prodotti rappresentano un viaggio nel cuore della nostra cultura, una scoperta
delle tradizioni tramandate di generazione in generazione.

DOVE SIAMO



Città: TREGLIO

Altitudine: 183m s. l. m.

Distanza dal mare: 5000m

Distanza dalla montagna: 23000m



Siamo situati a Treglio, Abruzzo,
in una zona incontaminata tra mare e montagna.

La nostra missione è condividere la bellezza e la qualità
dei nostri prodotti con gli amanti della cucina e delle
prelibatezze uniche.

Immersi in questo affascinante territorio caratterizzato
da un clima tipicamente mediterraneo, dedichiamo la
massima cura ai nostri uliveti da olio extravergine e
produciamo con dedizione e appassionato impegno,
il nostro pregiato zafferano.

ZAFFERANO



Il nostro Zafferano di I categoria (ISO3632) è una gioia per i sensi, frutto di un lavoro esclusivamente manuale senza compromessi e senza l'utilizzo di pesticidi.

Ogni fiore viene colto e lavorato a mano.

Un grammo di zafferano essiccato, ricco di sapore e aroma, è custodito nel barattolo che incarna la nostra dedizione alla perfezione artigianale.

OLIO E.V.O.

“ Un’esperienza sensoriale delicata e raffinata che culla il palato con note morbide e avvolgenti”

Profumo leggero e una delicatezza di gusto che celebra l’eleganza dell’esperienza culinaria.

Questa selezione di olio extra vergine di oliva offre una consistenza vellutata che si sposa perfettamente con piatti delicati, dalle insalate fresche ai piatti leggeri a base di pesce.



CULTIVAR Ricavato dalle nostre cultivar autoctone selezionate

RACCOLTA Avviene ad inizio invaiatura, garantendo un equilibrio ottimale tra acidità, perossidi ed una grande quantità di polifenoli

MOLITURA Molitura a freddo entro poche ore dal raccolto, l'estrazione a freddo preserva integralmente le qualità organolettiche dell'olio

FILTRAGGIO Filtraggio a cotone per assicurarne un'ottima e longeva conservabilità

PACKAGING Bottiglia: Verde etrusco/protezione UV
Etichetta: Greaseproof/Antiolio



“ Un'esperienza dal gusto persistente e vibrante che conquista i sensi con la sua personalità ”

La sua intensità unica e il profumo inebriante conferiscono a questo olio un carattere deciso.

Il Complemento ideale per carni gigliate, a cui dona profondità e armonia, e per piatti mediterranei complessi come paste ricche, zuppe robuste o verdure stufate.

CULTIVAR	Monocultivar Autoctono
RACCOLTA	Avviene allo stadio erbaceo, garantendo la maggiore quantità di polifenoli
MOLITURA	Molitura a freddo entro poche ore dal raccolto, l'estrazione a freddo preserva integralmente le qualità organolettiche dell'olio
FILTRAGGIO	Filtraggio a cotone per assicurarne un'ottima e longeva conservabilità
PACKAGING	Bottiglia: Verde etrusco/protezione UV Etichetta: Greaseproof/Antiolio



Le nostre lattine da 3 e 5 litri, nere ed eleganti,
ospitano lo stesso olio della precedente linea panna .

Questi formati più generosi soddisfano chi cerca maggiori
quantità del nostro olio evo pregiato, offrendo praticità
senza compromettere la qualità e l'autenticità dei nostri
prodotti.



TO BE CONTINUED....
