



Agrofood



Company
Profile
2017





Chi Siamo [02]

- ✓ La nostra storia [02]
- ✓ Mission Aziendale [03]
- ✓ Certificazioni [04]
- ✓ Staff Aziendale [05]
- ✓ I Nostri Numeri [06]



I Prodotti [08]

- ✓ I Vasetti [10]
- ✓ Le Vaschette [11]
- ✓ I Secchielli [12]
- ✓ Le Buste [13]



Contatti [15]



Chi Siamo

La Agrofood Srl nasce nel 2012, nel comune di Castelvetro (TP), ed è una azienda che opera nella produzione e distribuzione di olive da tavola vantando una presenza importante sia sul mercato nazionale che in quello internazionale.

La Agrofood, nella realizzazione delle proprie produzioni utilizza esclusivamente la materia prima proveniente dall'interland, chiudendo la filiera produttiva che insiste nel territorio di riferimento. In tutti i passaggi produttivi ci si attiene minuziosamente al disciplinare della Nocellara del Belice, cui la Agrofood si fregia di aver contribuito a redigere.

Le principali lavorazioni condotte all'interno dei propri stabilimenti, partendo da olive raccolte da non più di 24 ore, si attengono scrupolosamente a tre distinti sistemi certificati: la "Dolce Verde tipo Castelvetro", la "Nera Baresana", la "Naturale Condita", i quali differiscono per le fasi del processo di lavorazione e per le peculiarità del prodotto finito. La passione per la qualità è il filo conduttore di tutte le nostre attività, dalla scelta dei fornitori alla commercializzazione, dal confezionamento al servizio post-vendita; la profonda conoscenza delle materie prime nonché delle tecniche di trasformazione e conservazione delle olive, l'elevata qualità dei prodotti lavorati senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti artificiali, lo stretto legame con il territorio e con la tradizione culinaria siciliana sono tutti valori accomunati dall'obiettivo principale della Agrofood: offrire ai consumatori un prodotto di altissima qualità ed essere portavoce del mangiar bene e custodi della cultura locale.

La passione per il lavoro svolto, l'obiettivo di portare i sapori e le tradizioni locali sulle tavole dei nostri clienti, l'impiego di manodopera specializzata e l'utilizzo di macchinari e tecniche di lavorazione di ultima generazione ci consentono di offrire sul mercato un prodotto qualitativamente eccellente, condizione che genera, di ritorno, un ottimo riscontro presso la clientela attuale e potenziale. La garanzia di qualità, coniugata alle tecniche di conservazione, è certificata dai sistemi BRC, IFS, ISO 9001, HACCP e ICEA.

Tutela delle tradizioni locali e ricerca della qualità del prodotto offerto costituiscono le linee guida della filosofia aziendale, la quale si basa su quattro valori fondamentali che guidano l'azienda nelle sue scelte strategiche e nell'impostazione delle relazioni con i propri interlocutori commerciali, sociali ed istituzionali: Tradizione Italiana, Eccellenza nella Qualità, Responsabilità Sociale, Attenzione verso il consumatore. La nostra mission è orientata alla massima soddisfazione della clientela, da perseguire con la massima qualità dei prodotti che realizziamo.



Staff

Oltre 18 operatori impiegati



Quantità

Oltre 250.000 q.li/anno di olive processate



Tipologie

Oltre 15 categorie di prodotti



La Nostra Storia





Antiche tradizioni

La preparazione dei nostri prodotti affonda le radici nel patrimonio gastronomico siciliano e sono elaborate secondo ricette originali: il nostro obiettivo è essere portavoce del mangiar bene e custodi della cultura del cibo in Sicilia: ciò è possibile grazie ad una sinergia di variabili che la Agrofood si impegna ad armonizzare e dosare, in un riuscito mix di storia, gastronomia, bellezza del paesaggio, tradizioni, abitudini, cultura agricola della gente. La passione per la qualità è il filo conduttore di tutte le nostre attività, dalla scelta dei fornitori alla commercializzazione, dal confezionamento al servizio post-vendita: la qualità è una vocazione che coltiviamo con cura e che ci garantisce la fiducia dei consumatori e la leadership sul mercato. La nostra politica aziendale ci suggerisce di mantenere vive le tradizioni e le tecniche di lavorazione che nascondono segreti vecchi di anni, ma al tempo stesso ci obbliga a volgere lo sguardo verso il futuro, attenti alle innovazioni di processo che ci permettono e ci permetteranno di soddisfare in modo sempre più completo le aspettative della nostra clientela. Ci preme soddisfare con eccellenza il palato del consumatore attraverso l'esperienza, la sapienza, il valore e l'innovazione, nel rispetto della tradizione la cura della materia prima. Perché questo amore per la natura e i suoi buoni frutti ha radici secolari, come quelle dei nostri olivi e degli splendidi frutti che da questa pianta hanno origine.



Le olive: DOP e Biologiche

L'ambito locale di riferimento della Agrofood Srl è rappresentato dal territorio della "Valle del Belice", la cui produzione principale è la coltivazione di una delle cultivar italiane più famose e conosciute al mondo, la cultivar DOP "Nocellara del Belice", l'unica oliva Italiana che possa fregiarsi di due riconoscimenti DOP (da olio e da mensa). Le olive di questa varietà si contraddistinguono per un ottimo rapporto polpa/nocciolo ed un discreto contenuto di zuccheri, la drupa è grossa, di forma sferica, di colore verde intenso che diventa rosso vinoso man mano che la stessa matura, la polpa è croccante e si distacca facilmente dal nocciolo, il colore è verde intenso ed il sapore leggermente agrodolce con lievi note di piccante e di amaro. La produzione delle olive Agrofood avviene, sulla base del Disciplinare di riferimento, con tecniche colturali assolutamente biologiche: lavorazioni meccaniche del terreno, concimazione e cure fitosanitarie del tipo biologico, potatura di produzione annuale, irrigazione semplice, nonché, tutte le altre pratiche colturali compatibili con i moderni indirizzi agronomici. La raccolta delle olive è effettuata a mano (brucatura) a partire dal mese di Ottobre fino a Dicembre.



Innovazione e sostenibilità

Ricerca di standard qualitativi sempre più elevati, sicurezza, serietà, professionalità e soddisfazione dei clienti sono gli obiettivi che ogni giorno ci prefiggiamo, sempre nel rispetto delle tradizioni secolari del nostro territorio. Agrofood è da sempre all'avanguardia dal punto di vista tecnologico e produttivo e si impegna costantemente per migliorare, per anticipare i tempi e soddisfare le esigenze del consumatore finale. Coniugare quotidianamente una continua innovazione tecnologica e la tradizione gastronomica siciliana più autentica con l'obiettivo di offrire ai consumatori solo prodotti di altissima qualità: questa è la rotta che Agrofood ha tracciato e che segue da sempre. Agrofood crede fermamente in uno sviluppo sostenibile, inteso come rispetto dei tempi della natura: solo seguendo i ritmi della natura, si ottengono dei prodotti sani e di straordinaria qualità; per tale ragione acquistiamo le olive raccolte in stagione e presso produttori locali.

Certificazioni

Per garantire la massima sicurezza al consumatore abbiamo messo a punto un piano di autocontrollo, di gestione della qualità e della sicurezza del prodotto che parte dall'arrivo della materia prima, passando per le fasi di lavorazione e confezionamento, fino allo stoccaggio finale. Possediamo le principali certificazioni e rispettiamo costantemente gli standard da queste imposte per garantire la massima qualità e salubrità del nostro prodotto, nell'ambito di un circuito che coinvolge in maniera attiva tutti i soggetti della nostra struttura, dai soggetti che conferiscono la materia prima, ai dipendenti impiegati nel ciclo produttivo, ai soggetti che si occupano di qualità, di sicurezza, di controllo del ciclo produttivo, etc.

Tali certificazioni documentano il possesso di ottimi standard di qualità del prodotto finito, di sicurezza sul lavoro, di salubrità degli ambienti e delle materie prime: fondamentale biglietto da visita per qualsiasi buyer e retailer.



Certificazione internazionale riferita ai sistemi di gestione della qualità e applicata a tutti i processi aziendali, dal commerciale alla gestione degli acquisti, alla produzione; obiettivo è quello di assicurare che il prodotto fornito dall'azienda sia conforme ai requisiti specificati dalla normativa e certificati da un ente ad hoc, consentono di migliorare l'efficienza operativa a tutti i livelli.



La certificazione BRC tende a garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto dei requisiti focalizzati sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti; è presupposto necessario per poter esportare i propri prodotti all'estero ed esprime in maniera inconfutabile la qualità e l'affidabilità del prodotto aziendale.



E' il più diffuso e conosciuto sistema di autocontrollo igienico nei pubblici esercizi e nelle industrie alimentari; prevede che l'azienda debba garantire che tutte le fasi del ciclo di lavorazione, dalla preparazione alla somministrazione, siano effettuate in modo igienico; rappresenta un'efficace strumento di controllo del processo produttivo ed è garanzia di qualità del prodotto commercializzato



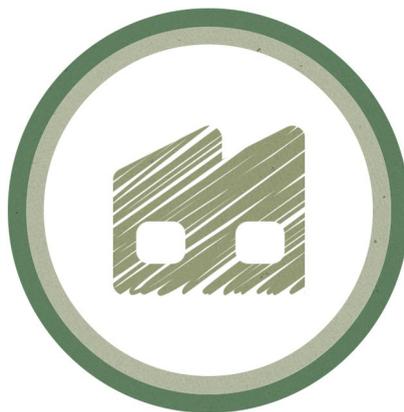
La certificazione IFS è riconosciuta nel settore alimentare per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti e dei processi di merci "lavorate" al fine di garantire compatibilità e trasparenza in tutta la filiera di fornitura, con benefici sia nel settore della produzione che in quello del marketing. Si basa sul controllo di standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale.



E' la prima certificazione di filiera che assicura la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito, garantendo qualità dei prodotti e tutela del consumatore ed è sinonimo di affidabilità e garanzia sia nei mercati nazionali che in quelli internazionali. Certifica un metodo di produzione che rispetta il benessere umano e animale e difende la biodiversità ambientale e culturale del territorio.



Staff Aziendale



Gianvito CASCIO

Responsabile di Stabilimento

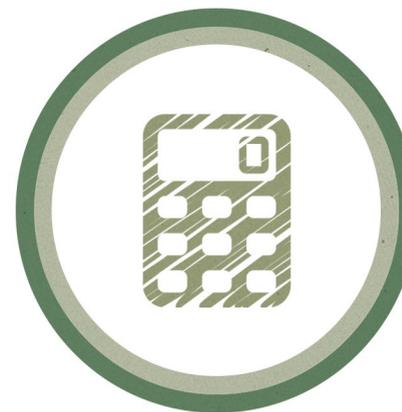
✉ gianvito@agrofoodsrl.it



Giuseppe D'ANGELO

Responsabile Qualità

✉ giuseppedangelo@agrofoodsrl.it



Stefania CRISTINA

Responsabile Amministrativo

✉ amministrazione@agrofoodsrl.it



Filippo SIRAGUSA

Responsabile Commerciale

✉ info@agrofoodsrl.it

Lo staff della Agrofood si basa su un team di persone, ognuna della quali vanta una pluriennale esperienza nell'ambito della mansione svolta, che coopera e collabora ogni giorno in un contesto efficace ed efficiente dove la precisione e la cura dei dettagli è ricercata a tutti i livelli, dagli operai al management, dal conferimento delle olive allo stoccaggio dei prodotti confezionati. Lo staff aziendale, improntato a logiche di snellezza e funzionalità si basa su una base solida rappresentata dai lavoratori esperti, soggetti con esperienza ventennale in possesso di tutti i dettagli e le caratteristiche delle lavorazioni aziendali di qualità, che si raccorda step by step con il management aziendale, avente il ruolo di organizzare, gestire e supervisionare la produzione interna, in tutte le fasi del ciclo produttivo, nonché di rappresentare l'azienda nei suoi rapporti con l'esterno. Con tale struttura operativa l'azienda riesce a definire gli standard di riferimento e a porre velocemente in essere i correttivi necessari quando ci si discosta da essi. Figure chiave dello staff aziendale sono le figure rappresentate dal Responsabile di stabilimento, Responsabile della qualità, Responsabile del ciclo produttivo, Responsabile commerciale e Responsabile amministrativo.

Performance

La storia della Agrofood, benchè recente in termini di costituzione, ha fatto riscontrare delle notevoli performance su tutti gli aspetti della vita aziendale: economico, finanziario, strutturale, produttivo, etc. Innanzitutto la Agrofood ha potuto contare su una fitta rete di produttori affiliati, implemtnata nel tempo che oggi consta di circa 180 operanti nel territorio di riferimento, che garantiscono la disponibilità di un prodotto di eccezionale qualità e a km zero, coltivato esclusivamente con tecniche biologiche e raccolto a mano. Strutturalmente l'azienda è stata continuamente adeguata alle crescenti necessità aziendali, anche in risposta ai requisiti igienico-sanitari internazionali richiesti dagli standard BRC e IFS. La quantità di olive processate, in costante crescita anno dopo anno, arriva attualmente a contare circa 250.000 quintali di olive per anno. Lo staff si è implementato nel tempo di figure dalle indiscusse potenzialità e competenza nel settore, arrivando a contare oggi su una struttura di circa 18 dipendenti. Anche la struttura produttiva, assolutamente efficiente e flessibile, conta oggi di 4 categorie di prodotto, per circa 15 linee di prodotto principali cui si aggiungono tutte le possibili varianti per tipo di lavorazione. Conseguenza ne è un fatturato che è cresciuto con ritmi esponenziali, passando dai circa 250 K€ dell'anno successivo a quello di avvio, agli attuali 3,8 milioni dell'ultimo anno.

Export

Capitale

Fatturato

Produzione

Performance

Rete Commerciale

La politica della Agrofood Srl è quella di offrire un ampio assortimento di prodotti di elevato standard qualitativo ponendo particolare attenzione al rapporto qualità-prezzo: prezzi convenienti e prodotti di qualità per soddisfare al meglio le esigenze di tutti i consumatori. I prezzi di vendita vengono fissati tenendo al minimo il ricarico aziendale sul costo di produzione al fine di incidere il meno possibile sulla spesa del consumatore finale.

Tali prezzo sono differenziati per ciascuna categoria di prodotti commercializzati (olive DOP, buste, secchielli e sacchetti) al fine di differenziare l'offerta per tipologia di consumatore finale.

Periodicamente tali prezzi vengono revisionati al fine di considerare l'andamento del prezzo delle olive e delle altre materie prime utilizzate, sempre nell'interesse della clientela.

La nostra azienda punta su una capillare rete di vendita che interessa sia il mercato locale (principalmente grande distribuzione e retail), che quello nazionale (l'azienda è soprattutto presente in Lazio, Toscana, Emilia Romagna, Umbria, Lombardia e Veneto), ma anche, ed in forte crescita, il mercato internazionale dove è presente in Stati Uniti, Giappone, Germania, Inghilterra, Francia, Corea, etc.





Un magnifico connubio tra
sapori e tradizioni; scopri i
prodotti Agrofood e falli
diventare protagonisti della
tua cucina!



I Nostri Prodotti

La nostra azienda propone una ricca varietà di olive da tavola accuratamente selezionate e sapientemente confezionate, secondo le regole della più sincera tradizione gastronomica italiana. Il nostro obiettivo è far giungere intatto sulle tavole degli amanti del mangiare bene il gusto intenso e genuino di uno degli ingredienti che da sempre fa parte della storia dell'uomo. Nel corso degli anni abbiamo sviluppato due linee produttive altamente tecnologiche che consentono all'azienda di immettere nel mercato una vasta gamma di prodotti. Principalmente la nostra linea di prodotto è caratterizzata da olive in vaso, in vaschette, in busta e in secchielli che in base alle caratteristiche e al formato del packaging, alla ricetta, alla modalità di lavorazione, riescono a soddisfare a 360 gradi tutte le possibili esigenze del consumatore finale, dal retail al food service, dalla vendita a libero servizio nei supermercati, nei negozi di prossimità o nei cash&carry, alla vendita a peso nei supermercati, per i cash&carry, per il catering e per l'industria alimentare, passando per l'utilizzo in cucina, allo snack veloce, all'aperitivo al bar. La nostra struttura di produzione è inoltre sufficientemente flessibile da poter offrire ai nostri clienti grammature, lavorazioni e confezionamenti ad hoc per ogni loro esigenza, oltre ad ordini white label.



Raccolta

La cultivar che concorre in maniera esclusiva alla produzione dei prodotti commercializzati dalla Agrofood Srl è la Nocellara del Belice, cultivar a duplice attitudine (olio di oliva e olive da mensa) coltivata nei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

I terreni idonei per la coltivazione dell'olivo atto alla produzione della "Nocellara del Belice" sono prevalentemente sciolti, a tessitura sabbiosa ma anche argillosi e profondi. L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche devono essere effettuate secondo il Disciplinare di reiferimento. La raccolta delle olive inizia già a fine settembre quando le olive sono ancora molto verdi e comunque la loro pezzatura è ormai definita. Da tradizione, l'Oliva Nocellara viene raccolta manualmente (tecnica della brucatura), poiché, specialmente per le olive da mensa queste non devono essere maltrattate per garantirne la massima qualità: i frutti sono staccati dai rami con le mani e fatti cadere nei cesti portati dai raccoglitori. Le olive vengono raccolte in giornata e sono sottoposte ad una prima selezione per togliere i frutti che presentano imperfezioni. Le olive sono conservate in ambienti freschi ed aerati in attesa di essere avviati al ciclo di lavorazione.

Lavorazione

Le olive vengono avviate alla lavorazione entro e non oltre 24 ore dalla raccolta. In seguito alla raccolta le olive vengono calibrate e lavate. L'oliva si presenta di un colore verde intenso e dalla polpa croccante: le sue caratteristiche organolettiche la rendono, a giudizio degli esperti, una tra le più pregiate olive da tavola del mondo. Il sapore è piacevolmente agrodolce, sapido con una sottile nota di amaro, che varia secondo il tipo di lavorazione.

Per l'addolcimento delle live è previsto sia il metodo naturale con salamoia sia il metodo di Castelvetrano: in questo caso le olive stoccate in fusti vengono trattate con soluzione di idrossido di sodio. Il giorno successivo si procede alla salatura delle olive: il sale a contatto con il liquido si scioglie lentamente e si distribuisce per gravità in tutto il volume del contenitore.

Applicando le metodologie H.A.C.C.P., Agrofood verifica che in ogni punto del processo produttivo vengano rispettati severi standard igienici e di sicurezza: la qualità dei prodotti, lavorate senza l'utilizzo di coloranti e di conservanti artificiali, e una produzione certificata, concorrono attivamente al successo delle produzioni aziendali nel rispondere ai più alti standard qualitativi e di soddisfazione del cliente.

Confezionamento

L'ultimo passaggio del ciclo di lavorazione aziendale consiste nel confezionare il prodotto finito per la sua distribuzione al consumatore. La commercializzazione delle olive viene effettuata: in recipienti di vetro o di banda stagnata, ovvero in sacchetti di materiale plastico, quale pellicola termo saldante, in contenitori in plastica per alimenti: sulla confezione è apposta poi in maniera automatizzata, l'etichetta indicante il tipo di olive, la lavorazione, l'eventuale condimento, nonché l'indicazione DOP. In tutti i casi il prodotto sigillato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore. I requisiti perseguiti nella fase di confezionamento sono: l'etichettatura in conformità con le norme in vigore, le caratteristiche chimiche che garantiscono la stabilità del prodotto confezionato: acidità libera (tra lo 0,4 e lo 0,6%), sale (tra il 5 e il 6%). Le olive confezionate vengono stoccate in appositi reparti della struttura, a temperatura controllata, in attesa della vendita. Nell'organizzare la sua politica di commercializzazione la Agrofood si rivolge ad una rete di agenti di commercio organizzata e strutturata, ma è possibile acquistare le nostre olive anche nei migliori negozi di alimentari e nelle boulangerie siciliane, o gustarla in un aperitivo nei migliori locali della zona.





Descrizione

I vasetti rappresentano l'eccellenza della qualità mixata con la semplicità di utilizzo e trasporto grazie ai piccoli e resistenti vasetti in vetro: sono disponibili in tre versioni.

Olive schiacciate condite con olio: condite sapientemente a mano utilizzando erbe aromatiche siciliane che gli conferiscono un gusto speziato e leggermente piccante;

Olive verdi in salamoia intere: olive trasformate con il sistema Castelvetro che conferisce alle olive un gusto unico «dolce» non salato e una tipica colorazione verde brillante;

Olive Verdi in salamoia denocciolate: stessa lavorazione del punto precedente, poi denocciolate.

Specifiche

Olive dal gusto deciso di colore verde, lavorate con il "procedimento al naturale" (quelle condite), o "sivigliano" (quelle in salamoia).

Ingredienti Condite: Olive, olio di semi di girasole, origano, peperoncino, aglio e sale

Ingredienti Salamoia: Olive, acqua, sale; acidificante: acido lattico, acido ascorbico.

Il calibro varia da 161/180 frutti per Kg (condite) a 231/260 frutti per Kg (interi)

Il prodotto è pastorizzato.

Il prodotto ha una shelf life di 2 anni.

Caratteristiche Chimico-Fisiche: $3,8 \leq \text{pH} \leq 4,2$ uph

Lavorazioni

Ogni fase della lavorazione viene monitorata continuamente dai nostri tecnici interni, esperti nel controllo Qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione.

Sono disponibili nelle lavorazioni: intere, denocciolate e schiacciate. ● ○ ◡

Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato, a seconda della tipologia, in atmosfera protettiva (olive schiacciate), o in salamoia al 4-4,5% di sale senza conservanti aggiunti.

Tipo imballaggio: Vasetti in vetro.

Formati disponibili: Vasetti da 300 gr (Peso lordo 500 gr).





VASCHETTE

i Descrizione

Olive di ottima qualità in una pratica confezione apri e gusta: le proponiamo in tre sfiziose versioni.

Olive verdi dolci giganti: ideali da assaporare come snack o per accompagnare aperitivi Martini.

Olive verdi denocciolate: gustose come ingrediente di insalate verdi, perfette per accompagnare formaggi e taglieri di salumi.

Olive verdi schiacciate piccanti: condite sapientemente a mano utilizzando erbe aromatiche siciliane che gli conferiscono un gusto speziato e leggermente piccante.

Lupini salati: ricchi di proteine, sali minerali e vitamine, privo di glutine ed altamente digeribili.

+ Specifiche

Le Olive Verdi sono lavorate con il metodo "Castelvetrano" (Olive, acqua, sale, acido tartarico, acido citrico, acido ascorbico), quelle Schiacciate piccanti con il procedimento "al naturale" (Olive, sale, olio, spezie), quelle Denocciolate con il metodo "Sivigliano" (Olive, acqua, sale, acido citrico, acido tartarico, acido ascorbico). Tutti i prodotti sono ottenuti partendo dalla materia prima Nocellara del Belice.

Il calibro è da definire al momento della lavorazione.

Il prodotto è pastorizzato

Il prodotto ha una shelf life di 210 giorni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Caratteristiche Chimico-Fisiche: $3,8 \leq pH \leq 4,3$ uph | $4,0 \leq NaCl\% \leq 4,5$

⚙️ Lavorazioni

Ogni fase della lavorazione viene monitorata continuamente dai nostri tecnici interni, esperti nel controllo Qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione.

Sono disponibili nelle lavorazioni: intere, denocciolate e schiacciate. Disponibili anche i lupini. ● ○ ◐

📦 Confezionamento

Questa linea nasce per dare la possibilità ai punti vendita (soprattutto quelli che non hanno il banco salumeria) di esporre un prodotto pronto avente le caratteristiche di prodotto fresco e di eccellente qualità: le olive vengono pertanto confezionate con cadenza settimanale per garantire freschezza e genuinità.

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 4-4,5% di sale.

Tipo imballaggio: Vaschette alimentari in ATM

Formati disponibili: Vaschette da 250 gr.





SECCHIELLI

i Descrizione

Linea caratterizzata dall'utilizzo di olive di qualità selezionata e in due pratici formati che puntano a soddisfare sia le esigenze di chi utilizza il prodotto occasionalmente, sia di chi li utilizza in grandi quantità, consentendogli di utilizzare sempre la stessa confezione sino all'esaurimento del prodotto, senza perdere in freschezza e qualità. Sono il tipo di olive maggiormente consumate in Italia proprio per il gusto dolce, non acido e la poca quantità di sale presente: ideali per accompagnare gli aperitivi o da gustare come snack.

+ Specifiche

La linea aperitivo è caratterizzata da una lavorazione con il "procedimento Sivigliano": Olive della varietà Nocellara del Belice, acqua, sale; acidificante: acido tartarico, acido citrico, acido ascorbico, mentre la linea "in salamoia" è caratterizzata da una lavorazione con il "procedimento al naturale": Olive della varietà Nocellara del Belice, acqua, sale; acidificante: acido lattico, acido citrico.

Il calibro è da definire al momento della lavorazione.

Il prodotto non è pastorizzato

Il prodotto ha una shelf life di 180 giorni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Caratteristiche Chimico-Fisiche: $3,8 \leq pH \leq 4,3$ uph | $4,0 \leq NaCl\% \leq 4,5$



Lavorazioni

Le lavorazioni disponibili sono molteplici e mirano a soddisfare qualsiasi esigenza del consumatore: risultano infatti disponibili intere, denocciolate, schiacciate, incise nonché nelle lavorazioni di minor pezzatura a rondella e a barchetta.



Queste olive, dalla pezzatura media e dalla forma ovale, sono conservate in salamoia e sono caratterizzate dall'aver un gusto dolce con un leggero sentore di salato.



Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 4-4,5% di sale.

Tipo imballaggio: Secchielli in plastica alimentare; metodo di confezionamento che garantisce una shelf life più lunga e una maggiore igienicità e salubrità del prodotto.

Formati disponibili: Secchielli da 750 grammi e 5 Kilogrammi.





BUSTE

i Descrizione

Olive verdi nel classico formato in busta che consente al consumatore di avere un prodotto di ottima qualità ad un ottimo prezzo; è una linea pensata, anche in base al confezionamento, per la vendita al dettaglio o per i banchi gastronomia, la ristorazione e le famiglie. Sono il tipo di olive maggiormente consumate in Italia proprio per il gusto dolce, non acido e la poca quantità di sale presente: ideali per accompagnare gli aperitivi o da gustare come snack.

+ Specifiche

La linea aperitivo è caratterizzata da olive dal gusto deciso di colore verde lavorate con il "procedimento Sivigliano" mentre la linea in salamoia è caratterizzata da olive di colore verde dal gusto intenso lavorate con il "Metodo Castelvetroano":

Ingredienti: Olive della varietà Nocellara del Belice, acqua, sale; acidificante: acido tartarico, acido citrico, acido ascorbico.

Sono il tipo di olive maggiormente consumate in Italia proprio per il gusto dolce, non acido e la poca quantità di sale presente.

Il calibro è da definire al momento della lavorazione.

Prodotto pastorizzato (Salamoia) e non pastorizzato (Aperitivo)

Il prodotto ha una shelf life di 120 giorni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore.

Caratteristiche Chimico-Fisiche: $4.2 \leq pH \leq 5.0$ uph | $4,0 \leq NaCl\% \leq 4,5$.

⚙️ Lavorazioni

Le lavorazioni disponibili sono molteplici e mirano a soddisfare qualsiasi esigenza del consumatore: risultano infatti disponibili intere, denocciolate, schiacciate, incise nonché nelle lavorazioni di minor pezzatura a rondella e a barchetta. ● ○ ◐ ◑ ◒

Ogni fase della lavorazione viene monitorata continuamente dai nostri tecnici interni, esperti nel controllo Qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione.

📦 Confezionamento

Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 4-4.5% di sale.

Tipo imballaggio: Buste in plastica alimentare.

Formati disponibili: Buste da 120, 150 e 400 grammi.





Un magnifico connubio
tra storia e tradizioni,
scoprici e portaci
sulla tua tavola.



C/da Airone S.n.
91022 - Castelvetro (TP)
N 37° 69' 24,26"
E 12° 81' 33,81"



Fisso: (+39) 0924 907002
Fax: (+39) 0924 908845



info@agrofoodsrl.it
commerciale@agrofoodsrl.it
amministrazione@agrofoodsrl.it



PAGINA FACEBOOK
www.facebook.com/agrofoodsrl



TWITTER
www.twitter.com/Agrofood



CANALE YOUTUBE
www.youtube.com/agrofoodtp



A sunset over the sea with an olive branch silhouette in the foreground. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow across the sky. The sea is visible in the distance, and the foreground shows the dark silhouette of an olive branch with several leaves. The overall mood is peaceful and natural.

Agrofood

...olive per scelta

Agrofood

[Castelvetrano]

 www.agrofoodsrl.it

