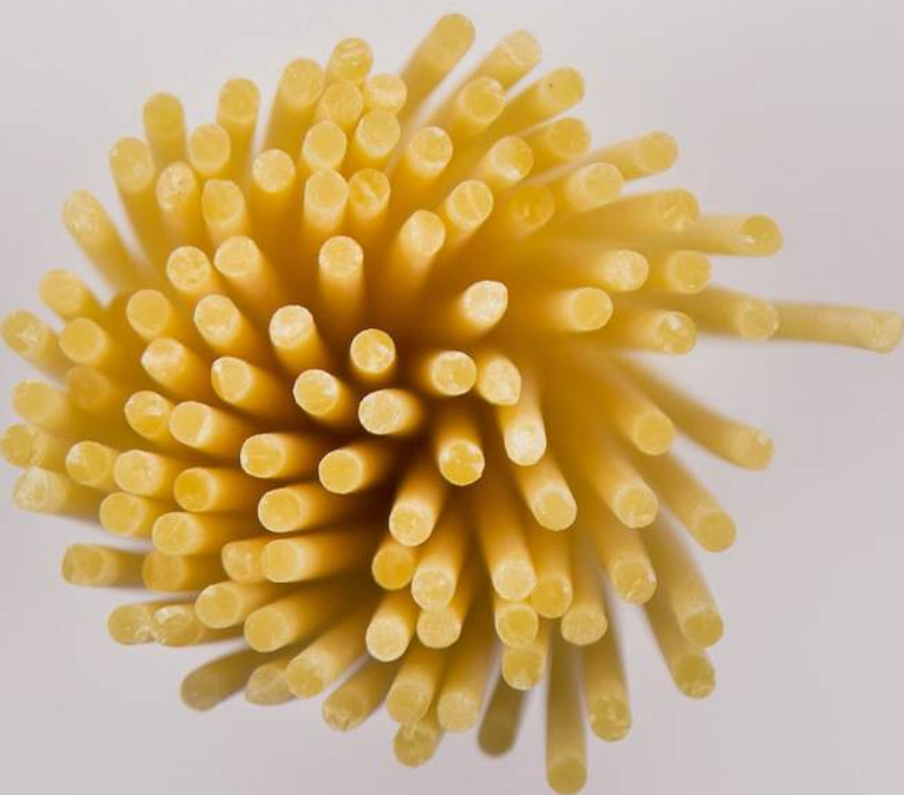




arteagricola

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



arteagricola

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA ESCLUSA - *SPEDIZIONE INCLUSA



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

Andy Warhol





arteagricola

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, dalle metodiche 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.



BENTORNATO A CASA SENATORE CAPPELLI !



Raffaele 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 STRAMPELLI. LE CARATTERISTICHE DEL CAPPELLI SONO: LA BELLEZZA DELLA GRANELLA GRANDE E VITREA, LE RESTE DELLE SPIGHE LUNGHE E DI COLORE NERO E L'ELEVATO TENORE 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 ARTEAGRICOLA ”**

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 perchè abbiamo scelto il grano duro Senatore Cappelli.



Pasta Arte



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-cruo), 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



LE NOSTRE LINEE PASTA BIO

**PASTA
CAPPELLI**

**PASTA
INTEGR ALE**

**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 GRANODURO
SENATORECAPPELLI
100% autoprodotta

“Lasciatevi 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




500g
2,66€
IVA esclusa

BUCATINI




11 min

250 mm

3 mm

8 pz

LINGUINE




10 min





250 mm

3 mm

12 pz





SPAGHETTI




11 min

250 mm

3 mm

12 pz





CALAMARATA




10 min

250 mm

3 mm

8 pz





CASERECCE



 9 min
 45 mm
 4 mm
 12 pz





PACCHERI



 14 min
 45 mm
 30 mm
 8 pz




CRESTE



 13 min
 35 mm
 7 mm
 12 pz


LA PASTINA



 11 min
 3 mm
 3 mm
 8 pz

PACCHERI RIGATI



 13 min
 34 mm
 27 mm
 8 pz





TORCHIETTI



 7 min
 39 mm
 8 mm
 12 pz




FUSILLI




7 min

40 mm

10 mm

10 pz





GNOCCHETTI




9 min

10 mm

5 mm

12 pz

LE NUVOLE




9 min

32 mm

18 mm

12 pz

TUBETTONI RIGATI




10 min





15 mm

10 mm

12 pz




MEZZE PENNE




8 min

23 mm

8 mm

12 pz

PENNE RIGATE








9 min

39 mm

8 mm

12 pz





RIGATONI



 10 min
 45 mm
 10 mm
 12 pz





SEDANINI



 9 min
 35 mm
 7 mm
 12 pz

MEZZE MANICHE



 13 min
 35 mm
 30 mm
 8 pz





TUBETTINI



 9 min
 5 mm
 4 mm
 12 pz


TRECCE



 10 min
 45 mm
 26 mm
 12 pz





CAPRICCI



 8 min
 35 mm
 15 mm
 12 pz

MACCHERONI



 13 min
 32 mm
 25 mm
 8 pz





MEZZI ZITI



 8 min
 65 mm
 8 mm
 12 pz





ORECCHIETTE



 10 min
 23 mm
 3 mm
 12 pz





CICATELLI



 8 min
 32 mm
 35 mm
 12 pz

MARITATI



 8 min
 32 mm
 35 mm
 12 pz

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 sotto-

posta in seguito, aiuta a preservare le proprietà

Dott.sa 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/cotta 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



500g
2,66€
IVA esclusa





SPAGHETTI




10 min

250 mm

3 mm

12 pz



PACCHERI





13 min

45 mm

30 mm

8 pz

CALAMARATA








11 min

18 mm

30 mm

8 pz





CASERECCE



 9 min
 45 mm
 4 mm
 12 pz

SEDANINI



 9 min
 35 mm
 8 mm
 12 pz





LA PASTINA



 10 min
 3 mm
 3 mm
 8 pz





TORCHIETTI



 6 min
 39 mm
 8 mm
 12 pz





RIGATONI



 9 min
 45 mm
 10 mm
 12 pz

FUSILLI



 6 min
 40 mm
 10 mm
 12 pz

TUBETTINI



9 min
5 mm
4 mm
12 pz

MEZZE PENNE



9 min
29 mm
8 mm
12 pz

PENNE RIGATE



9 min
39 mm
8 mm
12 pz

TUBETTONI RIGATI



9 min
15 mm
10 mm
12 pz

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 insulinemico 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.

PASTA

SENATORE CAPPELLI
E LINO

b i o l o g i c a

CON SEMOLA BIO
DI GRANODURO
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 CAPPELLI E LINO BIO



500g
3,14 €
IVA esclusa





CALAMARATA




12 min

18 mm

30 mm

8 pz



CASERECCE




10 min

45 mm

4 mm

12 pz

RIGATONI




10 min

45 mm

10 mm


12 pz

CAPRICCI




10 min

35 mm

15 mm

12 pz

TUBETTONI RIGATI




7 min


45 mm


4 mm


12 pz

CRESTE




5 min


40 mm


10 mm


12 pz

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-rettile. 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 fisiologiche 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 GRANODURO
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 CAPPELLI E FARRO



500g
2,83€
IVA esclusa

TUBETTONI RIGATI



8 min
45 mm
4 mm
12 pz

RIGATONI



9 min
45 mm
30 mm
12 pz

LE PASTINA



8 min
3 mm
3 mm
8 pz

I CAPRICCI



8 min
32 mm
35 mm
12 pz

MEZZE MANICHE



12 min



45 mm



21 mm






8 pz




Lo sapevi che?




Questa tipologia di pasta è unica nel suo genere in quanto è la prima pasta che racchiude le proprietà organolettiche e nutrizionali uniche del grano duro antico **Senatore Cappelli** e del più antico dei cereali: il farro! Ideale per chi ama nutrirsi con gusto. E' 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 .

PACKAGING	FORMATI PASTA*	IMBALL. SECONDARIO	PALETTIZZAZIONE
 145x90x230mm Peso: 500g	<ul style="list-style-type: none"> - Calamarata - Paccheri - Paccheri rigati - Maccheroni - Mezze Maniche 	 Dimensioni: 385x285x250 mm Peso: 4kg N° pezzi per Scatola: 8	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 6 N° pezzi per Pallet: 384 Peso totale: 192 kg

PACKAGING	FORMATI PASTA*	IMBALL. SECONDARIO	PALETTIZZAZIONE
 125x60x215mm Peso: 500g	<ul style="list-style-type: none"> - Caserecce - Tubettini - Gnocchetti - Mezze penne - Sedanini - Sorrisi - Penne rigate - Orecchiette - Cicatelli - Maritati 	 Dimensioni: 385x285x250 mm Peso: 6 kg N° pezzi per Scatola: 12	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm N° cartoni per Pallet: 48 N° cartoni per piano : 8 N° piani Pallet: 4 N° pezzi per Pallet: 576 Peso totale: 288kg

PACKAGING	FORMATI PASTA*	IMBALL. SECONDARIO	PALETTIZZAZIONE
 145x80x180mm Peso: 500g	<ul style="list-style-type: none"> - Tubettoni Rigati - Rigatoni - Capricci - Creste - Torchietti - Nuvole - Trecce - Mezzi Ziti - Fusilli 	 Dimensioni: 385x285x250 mm Peso: 6 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: 288 kg

PACKAGING	FORMATI PASTA*	IMBALL. SECONDARIO	PALETTIZZAZIONE
 115x60x130mm Peso: 500g	<ul style="list-style-type: none"> - La pastina 	 Dimensioni: 270x260x170 mm Peso: 4 kg N° pezzi per Scatola: 8	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm N° cartoni per Pallet: 96 N° cartoni per piano : 12 N° piani Pallet: 8 N° pezzi per Pallet: 768 Peso totale: 384 kg

PACKAGING	FORMATI PASTA*	IMBALL. SECONDARIO	PALETTIZZAZIONE
 90x30x285mm Peso: 500g	<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti - Linguine - Bucatini* 	 Dimensioni: 260x180x310 mm Peso: 6 kg / 4 kg* N° pezzi per Scatola: 12 / 8*	 Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm N° cartoni per Pallet: 120 N° cartoni per piano : 24 N° piani Pallet: 5 N° pezzi per Pallet: 1440 / 1200* Peso totale: 720 kg / 600 kg*

* 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



2 kg

8,90€

IVA esclusa

FUSILLI



7 min



40 mm



10 mm



3 pz

TUBETTONI RIGATI



10 min



15 mm



10 mm



3 pz

ORECCHIETTE



10 min



23 mm



3 mm



3 pz

PENNE RIGATE



9 min



39 mm



8 mm



3 pz

RIGATONI



10 min



45 mm



10 mm



2 pz



LE SEMOLLE E F 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** Applichiamo lunghe e controllate lievitazioni.
- 6** Tracciamo ogni singola forma di pane per restituire in modo trasparente dignità alla nostra tavola.

Noi sottoscrittori

Le farine molite a pietra

FARINA DI FARRO SPELTA BIO

L'antico tenero con poco glutine, ma tanta forza e profumo

E' l'antenato del grano tenero, il suo profumo, a differenza dei grani teneri comuni, è molto intenso e persistente. Il colore è più scuro dei comuni teneri e possiede un altissimo indice di forza. Cereale molto antico contenete un basso tenore di glutine. L'ottimo contenuto proteico, di fibre e il bassissimo contenuto in grassi saturi (meno del 15%), permettono un'alta digeribilità e un buon funzionamento intestinale, garantendo, inoltre, un senso di benessere generale.



10kg

26,55€

IVA esclusa

Quantità per cartone: 2pz

Peso del cartone: 20kg



1kg

3,19€

IVA esclusa

Quantità per cartone: 12pz

Peso del cartone: 12kg

Le farine molite a pietra

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

20,79 €

IVA esclusa

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



1kg

2.20 €

IVA esclusa

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

FARINA DI GRANO DURO CAPPPELLI 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 parte delle qualità nutrizionali di questo antico grano, per donare i benefici tipici di digeribilità e benessere.



10kg

27.50€

IVA esclusa

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



1kg

2.95€

IVA esclusa

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

MISCELA AGRICOLA N3

Solina e Cappelli un tenero e un duro

Ricca dirusticità 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
22.40€

IVA esclusa

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



1kg
2.50€

IVA esclusa

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

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 e pane che sprigiona nel momento della cottura. Coltivato a ridosso delle saline esprime una sapidità importante e non necessita di troppo sale nelle preparazioni.



10kg

27.50€

IVA esclusa

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



1kg

2.95€

IVA esclusa

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

SEMOLA INTEGRALE CAPPELLI BIO

La vera integrale!

La Basedellanostrapasta 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

27.50€

IVA esclusa

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



1kg

2,95€

IVA esclusa

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



IL VINO ROSATO

VINO

ROSATO NATURALE b i o l o g i c o

“

Nato da uve Primitivo coltivate in biologico nei nostri campi, tra vento e sale, a due passi dalle saline di Margherita di Savoia. Il terreno, crostone pugliese ricco di minerali marini, dona forza e carattere. Pressatura leggera con grappolo intero, fermentazione spontanea, zero filtrazioni, solo acciaio e pazienza. Naturale per scelta, malandrino per vocazione.

”



MALANDRINO

BIRBANTE



8,50€

IVA esclusa



12%



8-10°



6 pz



12%



12-14°



6 pz

*prodotto in italia
vendemmia 2024*




*prodotto in italia
vendemmia 2024*

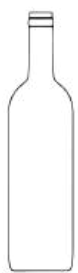


Un rosato rubino tenue con riflessi aranciati. Al naso è complesso, quasi macerato: note di frutta rossa, terra bagnata e un pizzico di spezia. Al palato è deciso, sapido, con un finale leggermente pungente. Servilo fresco a 8-10°C non te ne pentirai! Si abbina a tutto ciò che ha gusto e storia: focacce, verdure grigliate, parmigiana, formaggi stagionati, ma anche chiacchiere vere, playlist fatte al momento e discussioni sul nulla che durano ore. Malandrino ci sta dove c'è calore umano, dove c'è voglia di stare, non solo di bere.

Birbante è il rosato che non sta mai fermo: cambia a ogni sorso, si apre col tempo e ti sorprende quando meno te lo aspetti. Chiaro, quasi un rosato "in incognito", con sfumature rosa e arancio da tramonto lento. All'inizio sembra pungente e sapido, poi si apre e cambia volto: frutta fresca, note marine e quel qualcosa che ti fa tornare al bicchiere. Un po' impertinente, un po' imprevedibile, proprio come il suo nome. Non berlo troppo freddo: tra i 12 e i 14°C dà il meglio di sé.

PACKAGING	FORMATI SEMOLE E FARINE	IMBALL. SECONDARIO	PALLETTIZZAZIONE
 <p>Peso: 1kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Farine molite a pietra da 1kg - Semole da 1kg - Miscele agricola da 1kg - Farina di Segale * 	 <p>Dimensioni: 385x285x250 mm</p> <p>Peso: 12 kg / 6 kg*</p> <p>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: 576 kg / 288 kg*</p>

PACKAGING	FORMATI PASTA 2KG	IMBALL. SECONDARIO	PALLETTIZZAZIONE
 <p>Peso: 2kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta formato convenienza da 2kg 	 <p>Dimensioni: 385x285x400 mm</p> <p>SACCHETTO DA 2kg Peso: 6 kg N° pezzi per cartone: 3</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: 144 Peso totale: 288kg</p>

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

PACKAGING	FORMATI VINO	IMBALL. SECONDARIO	PALLETTIZZAZIONE
 <p>Peso: 1,25kg</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vino rosato biologico 	 <p>Dimensioni: 230x140x320 mm</p> <p>Bottiglia da 750ml Peso: 7,8kg N° pezzi per cartone: 6</p>	 <p>Tipo Pallet: EPAL 80x120x13,5cm</p> <p>N° cartoni per Pallet: 96 N° cartoni per piano : 24 N° piani Pallet: 4 N° pezzi per Pallet: 576 Peso totale: 740kg</p>

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%.







DOVE SIAMO E CONTATTI

SEDI

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

Sede Pastificio ARTE: SS
89 km 172,3 71043
Manfredonia (FG)

CONTATTI

Amministrazione: 0885 896898
amministrazione@arteagricola.it

Commerciale:
Cell: +39 340 269 4949
email: commerciale@arteagricola.it

SOCIAL

"arteagricola"



arteagricola

arteagricola.it