

ARTELÉ

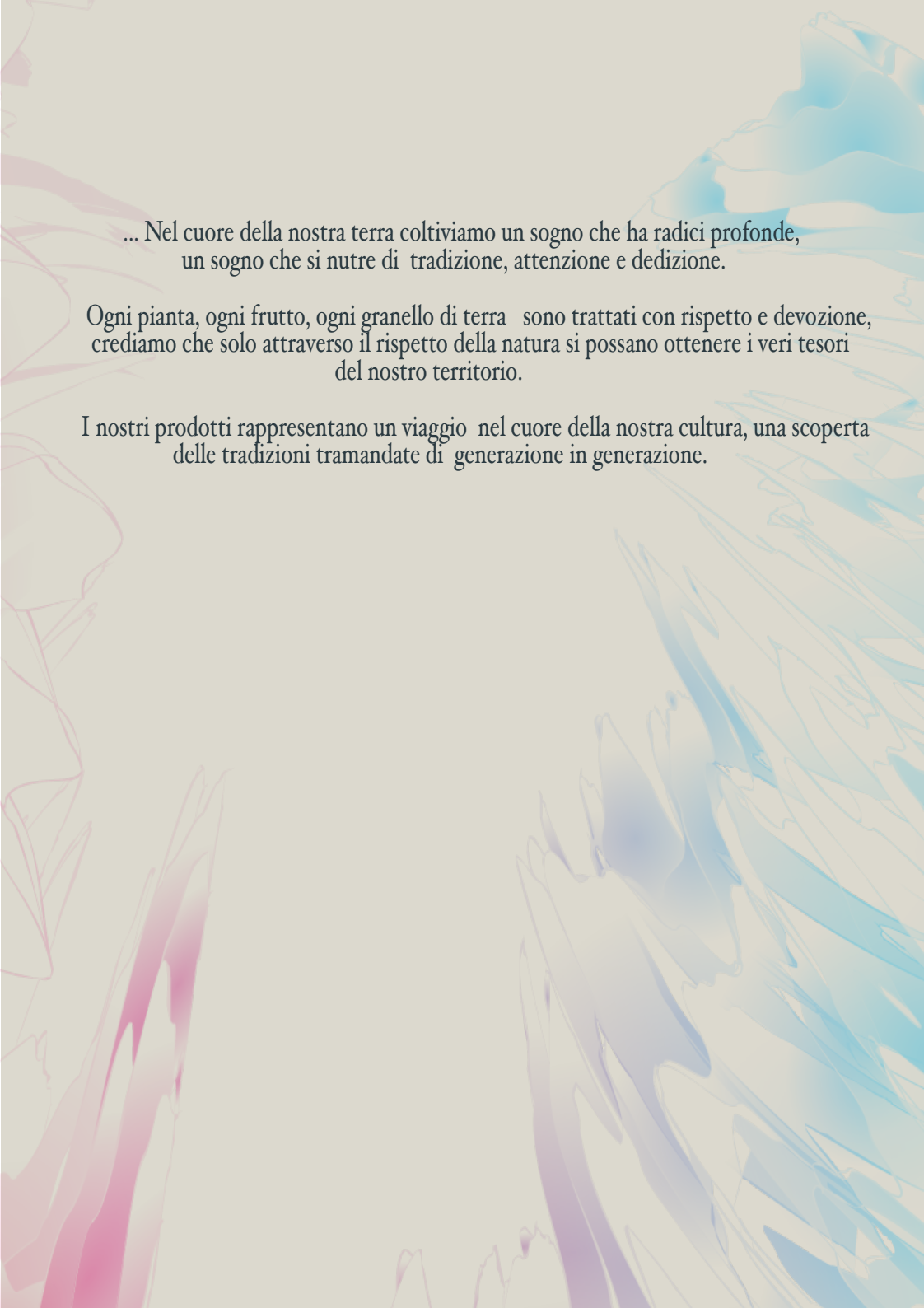
ARTE – CURA – SELEZIONE



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.



PACKAGING

1 g | 0.1 g

Ogni box nel retro presenta un incantevole disegno raffigurante il fiore di zafferano, anticipando l'esperienza culinaria che lo attende all'interno.

Un foglio illustrativo, con le corrette modalità d'uso, consentirà di sfruttare appieno il potenziale di questo prezioso ingrediente.

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
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 cartone per assicurarne un'ottima e lunga conservabilità
PACKAGING	Bottiglia: Verde etrusco/protezione UV Etichetta: Greaseproof/Antiolio



Un olio esclusivo, frutto dell'incontro tra due cultivar autoctone abruzzesi. Questo blend esprime il carattere del territorio.

Una produzione limitata, pensata per chi cerca un extravergine identitario e fuori dagli schemi.

La sua intensità aromatica e l'equilibrio tra amaro e piccante lo rendono ideale per accompagnare carni rosse, zuppe di legumi, verdure grigliate, primi piatti saporiti e formaggi stagionati. Utilizzato a crudo, valorizza la materia prima senza coprirne i sapori, offrendo profondità e armonia a ogni preparazione.

CULTIVAR	Nebbio, Crognalegno
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 cartone per assicurarne un'ottima e lunga conservabilità
PACKAGING	Bottiglia: Verde etrusco/protezione UV Etichetta: Greaseproof/Antiolio

OLIO E.V.O.

“ 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

Gentile di Chieti

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 cartone per assicurarne un'ottima e lunga conservabilità

PACKAGING

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



Un olio extravergine di raffinata eleganza. Questo monovarietale si distingue per il suo profilo sensoriale morbido e pacato, capace di evocare sensazioni di equilibrio e armonia.

Pensato per esaltare con discrezione e classe ogni preparazione, capace di accompagnare con versatilità sia le ricette più semplici che le creazioni gastronomiche più elaborate.

CULTIVAR

Canino

RACCOLTA

Avviene allo stadio erbaceo, garantendo la maggiore quantità di polifenoli

MOLITURA

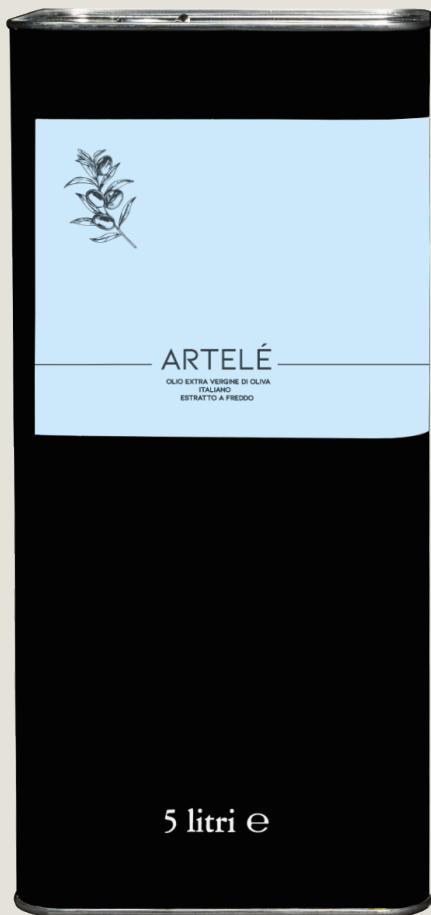
Molitura a freddo entro poche ore dal raccolto, l'estrazione a freddo preserva integralmente le qualità organolettiche dell'olio

FILTRAGGIO

Filtraggio a cartone per assicurarne un'ottima e lunga conservabilità

PACKAGING

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



GENTILE DI CHIATI



OLIVAGGIO

Questi contenitori ospitano due diverse selezioni del nostro prezioso olio extra vergine di oliva, soddisfacendo le diverse esigenze dei palati più attenti:

Olivaggio: Equilibrato, creato per offrire un'esperienza gustativa ricca e complessa, pensata per l'uso quotidiano in cucina o per condimenti che richiedono carattere.

Gentile di Chieti: Ottenuto da una singola varietà di oliva Gentile di Chieti, che si distingue per il suo profilo aromatico unico e le sue particolari note organolettiche. Ideale per esaltare i piatti senza coprirne il sapore.



TO BE CONTINUED....