

N A T U R A B I O L O G I C A
O R G A N I C F A R M I N G





L'Azienda

The Firm

La Cooperativa Agri Bio "L'Arcobaleno" produce arance, mandorle, olio extravergine di oliva e conserve da agricoltura biologica.

Nasce nel 1993 grazie alla decisione responsabile e lungimirante di alcuni imprenditori agricoli che, attenti alla salvaguardia della salute dei consumatori e consapevoli del proprio ruolo nella difesa dell'ambiente, scelgono di coltivare i loro campi recuperando le antiche tecniche e le tradizioni dei loro padri. Sono questa cura e questo amore innato per la terra assieme alla natura generosa di Sicilia e alle eccellenti condizioni climatiche che conferiscono ai prodotti da agricoltura biologica della cooperativa "L'Arcobaleno" il loro sapore speciale e le loro preziose proprietà organolettiche.

L'azienda ha i propri magazzini in contrada Molinazzo a Caltabellotta in provincia di Agrigento, a pochissimi chilometri da Sciacca, ridente cittadina bagnata dal limpido mare africano, rinomata per le sue straordinarie bellezze naturali e per le acque termali.

Gli impianti situati nelle vallate delle colline sicane, nel territorio di Villafranca e Caltabellotta ad una altitudine che varia dai 200 ai 600 metri sul livello del mare, occupano una superficie di 210 ettari di cui 100 ettari coltivati ad agrumeti e 110 ad oliveti.

La zona collinare, l'esposizione ventilata dei terreni, la totale assenza di umidità, la benefica influenza del mare Mediterraneo che mitiga il clima, rendono questo territorio particolarmente adatto alla coltivazione biologica degli agrumeti e degli oliveti. Tant'è che rigogliose sono le piante, eccezionali i frutti.

L'azienda è certificata ISO 14001 da G.E.R.M.E.T. e aderisce:

- al Consorzio Isole Bio Sicilia;
- al C.O.A. (Consorzio Ortofrutticolo Agrigentino);
- alla "Lega delle Cooperative".

The AgriBio Cooperative "L'Arcobaleno" produces oranges, almonds, extra virgin olive oil and preserves from biological agriculture.

The Arcobaleno started on 1993 by a responsible decision of many farmers that attend to the safeguard of the health of its consumers and aware of their own role in the defence of the environment, choose to cultivate their fields with antique techniques used by their fathers.

It's this care and love for the land together with the generous nature of Sicily with its excellent climatic conditions that confer to the products of the cooperative biological agriculture "L'Arcobaleno" this special taste and organoleptic properties.

The firm has got its own warehouses in contrada Molinazzo in Caltabellotta in the province of Agrigento, a few kilometres from Sciacca a beautiful town with an exposure on the clear African sea, known for its extraordinary natural beauties and for the thermal waters.

The establishment is situated in the Sicane valleys, in the territory of Villafranca and Caltabellotta at an altitude that varies from 200 to 600 meters upon the sea level, it occupies a surface of 210 hectares of which 100 are cultivated with citrus plantation and 110 hectares with olive groves.

The hilly position, the ventilated territory, the total absence of humidity the beneficial influence of the Mediterranean sea make this territory particularly suited for the biological cultivation of citrus plantation, and olive groves.

That's the reason why the plants are so flourishing and the fruits are so excellent.

The firm is certified ISO 14001 by G.E.R.M.E.T. and is member of:

- Consorzio Isole Bio Sicilia;
- C.O.A. (Consorzio Ortofrutticolo Agrigentino);
- Lega delle Cooperative.

N A T U R A A S I O L O G I C A





Le Arance

The Oranges



Fresche, genuine, prive di residui chimici, deliziose le arance: la buccia è fine e profumata, la polpa bionda, il succo abbondante, il sapore gradevolissimo, basso il grado zuccherino, elevatissimo il contenuto di vitamine e sali minerali, bene equilibrate le componenti nutrizionali, facilmente digeribili, ricche di vitamina C, antiossidanti, indispensabili al potenziamento del sistema immunitario.

Le arance da agricoltura biologica "L'Arcobaleno" possono essere consumate come frutta, ma si prestano anche ad essere impiegate in cucina in deliziose ricette.

Nel 2002 le arance "L'Arcobaleno" hanno vinto a Scandiano per il miglior succo d'arancia biologica.

The oranges are delicious, fresh, genuine, deprived of chemical additives, the peel is fine the pulp is blond, abundant is the juice and has a pleasant taste, low sugar and elevated vitamins and mineral salts, well balanced are the nutritional components, easily digestible, rich of vitamin C essential to the immunity system.

The oranges from biological agriculture "L'Arcobaleno" can be consumed as fruit but they also can be used in kitchen in delicious recipes.

In 2002 The Arcobaleno's oranges has received, in Scandiano, the prize of the Best Biological Orange Juice.



N A T U R A B I O L O G I C A



L'Olio extravergine di Oliva

The Extra Virgin Olive Oil

L'olio extravergine d'oliva "L'Arcobaleno" è un olio naturalmente genuino proveniente interamente da selezionati uliveti. Le olive della varietà Biancolilla, mature al punto giusto, sono raccolte a mano, e subito avviate alla spremitura a freddo.

L'olio così prodotto, sottoposto a semplice decantazione, mantiene inalterate le sue preziose caratteristiche organolettiche e racchiude in sé profumi inconfondibili e sapori delicati ed armoniosi.

Non è filtrato ed ha un'acidità inferiore a 0,5%.

L'olio L'Arcobaleno ha ottenuto il diploma di Gran Menzione nel 1999 all'8° Concorso Internazionale Leone d'oro dei Mastri oleari al "Sol" di Verona per l'olio extra vergine di oliva categoria Fruttato Delicato e il diploma di Gran Menzione nel 2002 al primo Concorso Internazionale "Sol D'oro" al "Sol" di Verona per la categoria Fruttato medio.

L'olio extra vergine d'oliva "L'Arcobaleno" è uno dei pochi oli biologici e D.O.P., quindi con una doppia certificazione:

- per il biologico (controllato da I.C.E.A. - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale);
- per la D.O.P. Val di Mazara (controllato da Agriqualità)

The extra virgin olive oil "L'Arcobaleno" comes entirely from controlled olive groves. The olives of the variety Biancolilla are hand picked, and cold pressed. The oil after natural decantation maintains its precious organoleptic characters and holds its taste and delicate aroma.

Its not filtered, its acidity is under 0,5%.

The oil "L'Arcobaleno" has obtained the certificate "Gran Menzione 1999" at the 8th international Leone d'oro, and the "Gran Menzione 2002" at the "Leon D'oro" "Sol" of Verona for the extra-virgin olive oil type delicate taste, and the diploma of "Gran Menzione of 2002" at the first international "Sol D'oro" at the "Sol" of Verona for the type medium taste.

The extra virgin olive oil "L'Arcobaleno" has two certificate:

- for the organic production (controlled by I.C.E.A. - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale)
- for the D.O.P. (controlled by Agriqualità)



N A T U R A B I O L O G I C A



Le conserve

The Conserves



Gli ingredienti delle conserve L'Arcobaleno provengono tutti da coltivazioni biologiche e sono lavorati rispettando le ricette tradizionali della nostra terra. Le nostre conserve sono il modo perfetto per gustare i sapori della Sicilia durante tutto l'anno e in qualsiasi parte del mondo.

All the ingredients of L'Arcobaleno conserves are from organic farming, and are processed according to the traditional recipes of our country. Our conserves are the best way taste the flavors of Sicily throughout the year and in all parts of the world.



CREMA DI OLIVE VERDI

Olive verdi, olio extra vergine di oliva.

GREEN OLIVES MOUSSE

Green Olives, extra virgin olive oil.



PESTO VERDE

Basilico macinato, pomodori macinati, mandorle macinate, aromi naturali, olio extra vergine di oliva.

PESTO VERDE

Mashed basil, tomatoes and almonds, natural flavours, extra virgin olive oil.



Le conserve

The Conserves

CILIEGINO SECCO

Pomodorini ciliegini, aromi naturali, olio extra vergine di oliva.

DRIED TOMATOES

Cherry tomatoes, natural flavours, extra virgin olive oil.



LA GHIOTTA

Pomodori a pezzi, melanzane a pezzi, peperoni a pezzi, zucchine a pezzi, cipolle a pezzi, aromi naturali, olio extra vergine di oliva.

LA GHIOTTA

Chopped tomatoes, aubergines, peppers, corgettes and onions, natural flavours, extra virgin olive oil.



TAPUGLIATO DI POMODORO


Pomodorini macinati, aromi naturali, olio extra vergine di oliva.

TAPUGLIATO DI POMODORO

Mashed tomatoes, natural flavours, extra virgin olive oil.





 **Die Cooperative Agri Bio L'Arcobaleno** produziert Orangen, Mandeln und Olivenöl extra vergine aus biologischer Landwirtschaft. Gegründet im Jahre 1993 durch die verantwortliche und intelligente Entscheidung einiger Landwirte, beschließen sie mit den alten Traditionen ihrer Väter die Felder zurück zu gewinnen, indem sie die Aufmerksamkeit zum Schutz der Gesundheit und der Umgebung gegenüber der Verbraucher kultivieren.

Genau diese Pflege und diese Liebe für das Land, zusammen mit der grosszügigen Natur von Sizilien und den ausgezeichneten klimatischen Verhältnissen, verleihen den biologischen Produkten der Cooperative "L'Arcobaleno" speziellen Geschmack und kostbare organische Eigenschaften.

Die Firma erhebt sich in der Contrada Molinazzo in Caltabellotta in der Provinz von Agrigento, wenige Kilometer von Sciacca entfernt, amütiges Städtchen am klaren afrikanischen Meer gelegen, berühmt seine außerordentliche Schönheit und Thermalwasser. Der Anbau ist in den kleinen Tälern der Sicane-Hügel gelegen in der Gegend von Villafranca in Caltabellotta, auf einer Höhe variierend von 200 bis 1000 Metern über den Meeresspiegel, und besetzen eine Oberfläche von 210 Hektaren Zitrusfrüchte und 110 Hektaren Olivenbäume.

Die hügelige Zone, die belüftete Belichtung der Länder, die totale Abwesenheit von Feuchtigkeit, der wohltätige Einfluss des Mittelmeeres der das Klima mildert, macht diese Gegend besonders angepasst für den Landbau von Zitrusfrüchten und Olivenbäumen. Das ist der Grund, der üppigen Pflanzen und der ausgezeichneten Früchten.

Die biologischen Orangen

Frisch, echt, ohne chemischen Rückstände, köstlich die Orangen: die Schale ist fein und parfümiert, das Fleisch ist blond, der Saft ist reichlich vorhanden, der Geschmack ist sehr angenehm, niedrig ist der Zuckergehalt, sehr hoch der Inhalt von Vitaminen und Mineralsalzen, gut ausgleichend die Ernährungsbestandteile, leicht verdaulich, reich an Vitamin C, oxydieren nicht, unentbehrlich zur Leistungssteigerung für das Immunsystem. Im Jahre 2002 in Scandiano, haben die Orangen "L'Arcobaleno" den Preis für den besten biologischen Orangensaft empfangen.

Das biologische Olivenöl extra vergine

Das Olivenöl extra vergine *L'Arcobaleno* ist eines der wenigen biologischen Öle und D.O.P. also mit einem doppelten Zertifikat:

- durch den Biologen (kontrolliert durch das I.C.E.A. - *Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale*)
- durch die D.O.P. Val di Mazara (kontrolliert durch *Agroqualità*)

Gleichmässig gut und schmackhaft sind die Oliven aus denen die Cooperative "L'Arcobaleno" das Olivenöl nativ extra produziert, echtes,

natürliches Olivenöl mit Herkunft aus ausgewählten Olivenbäumen. Die Oliven in seiner Verschiedenheit Biancolilla, zum richtigen Punkt gereift, werden eigenhändig gesammelt und kalt gepresst.

Mit diesem Verfahren behält das Olivenöl seine kostbaren organischen Eigenschaften, das unwiderstehliche Geschmacksprofil, sowie auch das zarte und harmonische bei.

Das Olivenöl nativ extra der Firma "L'Arcobaleno" hat das Diplom "Gran Menzione" im Jahre 1999 am 8° Concorso internazionale Leone D'Oro der Maestri oleari im "Sol" von Verona erhalten, dies für die Kategorie "zartes" Olivenöl nativ extra und das Diplom "Gran Menzione" im Jahre 2002 am 1° "Concorso internazionale Leone D'Oro der Maestri oleari" im "Sol" von Verona für die Kategorie "mittleren Geschmack" empfangen.

La Coopérative "L'Arcobaleno" et ses produits agricoles.

La Coopérative "L'Arcobaleno" ne produit que des produits biologiques: des oranges, de l'huile extra vierge d'olive, des amandes et des conserves. Elle naît en 1993 pour la choix de quelques agriculteurs qui, attentifs à la sauvegarde de la santé des consommateurs et conscients de leur propre rôle dans la défense de leur milieu naturel, décident de cultiver leurs champs par d'anciennes techniques et de vieilles traditions. Cet amour pour la terre, lié à la nature généreuse de Sicile et ses excellentes conditions climatiques attribuent aux produits biologiques de la coopérative L'Arcobaleno leurs goûts spéciaux et leurs particulières propriétés organoleptiques.

Les Oranges

Les Oranges (Washington Navel) sont naturelles et sans déchets chimiques: l'écorce est fine et parfumée, la pulpe blonde, le jus abondant, le goût très agréable. Bas le degré du sucre, très élevé le contenu des vitamines et de sels minéraux. Équilibrées les composantes nutritionnelles, facilement digestibles, riches en vitamine C, antioxydants, indispensables au renforcement du système d'immunité.


L'huile extra vierge d'olive

L'huile extra vierge d'olive "L'Arcobaleno" a une double certification: Biologique (contrôlé par I.C.E.A. - Institut pour la Certification éthique et ambiante) et D.O.P. - Val di Mazara (Contrôlé par Agroqualità).

L'huile "L'Arcobaleno" est naturelle provenant de sélectionnées oliveraies. Les olives de la variété Biancolilla, mûres au juste point, sont récoltées à la main et pressées à froid entre les 36 heures. L'huile, si produite, après une simple décantation, maintient intactes ses caractéristiques organoleptiques et il conserve ses incomparables parfums et ses goûts délicats et harmonieux.



L'arcobaleno

 **La Cooperativa Agri Bio L'Arcobaleno** produce naranjas, almendras, aceite de oliva extravirgen y conservas de agricultura biológica.

La empresa nace en 1993 gracias a la decisión responsable y previsora de algunos empresarios agrícolas que, interesados en salvaguardar la salud de los consumidores y conscientes de su papel por la defensa del medio ambiente, eligen cultivar sus campos recuperando las antiguas técnicas y tradiciones ancestrales. Este innato amor por la tierra, junto con la generosa naturaleza de Sicilia y las excelentes condiciones climáticas son los que confieren a los productos biológicos de la cooperativa "L'Arcobaleno" su especial sabor y sus importantes características organolépticas.

La empresa agrícola tiene su almacén en el distrito rural de Molizzo en Caltabellotta, provincia de Agrigento, a pocos kilómetros de Sciacca, una ciudad bañada por el transparente mar africano, conocida por sus extraordinaria belleza natural y sus aguas termales.

Los cultivos, situados en los valles de las colinas sicilianas, en el territorio de Villafranca y Caltabellotta, a una altitud de entre 200 y 600 m. sobre el nivel del mar, ocupan una superficie de 210 hectáreas, de las cuales 100 hectáreas están cultivadas con cítricos y otras 110 con olivares.

La ondulación de la zona, la ventilada exposición de los terrenos, la total ausencia de humedad y la beneficiosa influencia del mar Mediterráneo que suaviza el clima, hacen de este territorio un lugar particularmente preparado para el cultivo biológico de los cítricos y de los olivares.

Por dicho motivo, las plantas resultan exuberantes y sus frutos, excepcionales.

La Cooperativa forma parte integrante de:

- Consorcio "Isole Bio Sicilia"
- C.O.A. (Consorcio Hortofrutícola de Agrigento)
- "Lega delle Cooperative"

Las Naranjas

Frescas, genuinas, sin residuos químicos, deliciosas: su fina y perfumada piel, su rubia pulpa, su abundante jugo de agradable sabor y bajo grado de azúcar, de alto contenido en vitaminas y sales minerales, de equilibrados componentes nutricionales, fácilmente digeribles, ricos en vitaminas C, antioxidantes e indispensables para potenciar el sistema inmunitario. Las naranjas de agricultura biológica "L'Arcobaleno" pueden consumirse bien como fruta bien para cocinar exquisitas recetas. En 2002, las naranjas "L'Arcobaleno" ganaron el premio al mejor zumo de naranja biológica en la localidad de Scandiano.

El aceite de oliva extravirgen

El aceite de oliva extravirgen "L'Arcobaleno" es uno de los pocos aceites

biológicos y de D.O.P (Denominación de Origen Protegida) y, por lo tanto, con doble certificación:

- Por lo biológico (controlado por el I.C.E.A. – Instituto de Certificación Ética y MedioAmbiental)
- Por la D.O.P. Val di Ma zara (Controlado por Agro-calidad)

El aceite de oliva extravirgen "L'Arcobaleno" es un aceite natural y genuino, procedente enteramente de olivos seleccionados. Las aceitunas de la variedad Biancolilla, se cosechan a mano una a una cuando han madurado y a continuación se llevan a la mouturación en frío. El aceite resultante, sometido a una simple decantación, mantiene invariables sus óptimas características organolépticas y conserva su inconfundible perfume y su delicado y armonioso sabor. No está filtrado y tiene una acidez inferior al 0,5%. El aceite "L'Arcobaleno" obtuvo el premio de "Gran Menzione" en 1999 en el 8º Concurso Internacional "Leone d'Oro" de los Maestros Aceiteros, en la feria "Sol" de Verona por su aceite de oliva extravirgen en la categoría Afrutado Delicado, y el premio de "Gran Menzione" en 2002 en el primer Concurso Internacional "Sol d'Oro" en el "Sol" de Verona en la categoría Afrutado Medio.





piazza SS. Rosario, 9/a

92020 Villafranca Sicula - AG

tel. +39 0925 550552

cell. +39 335 6996770

fax +39 0925 550107

www.agribioarcobaleno.it

info@agribioarcobaleno.it

