

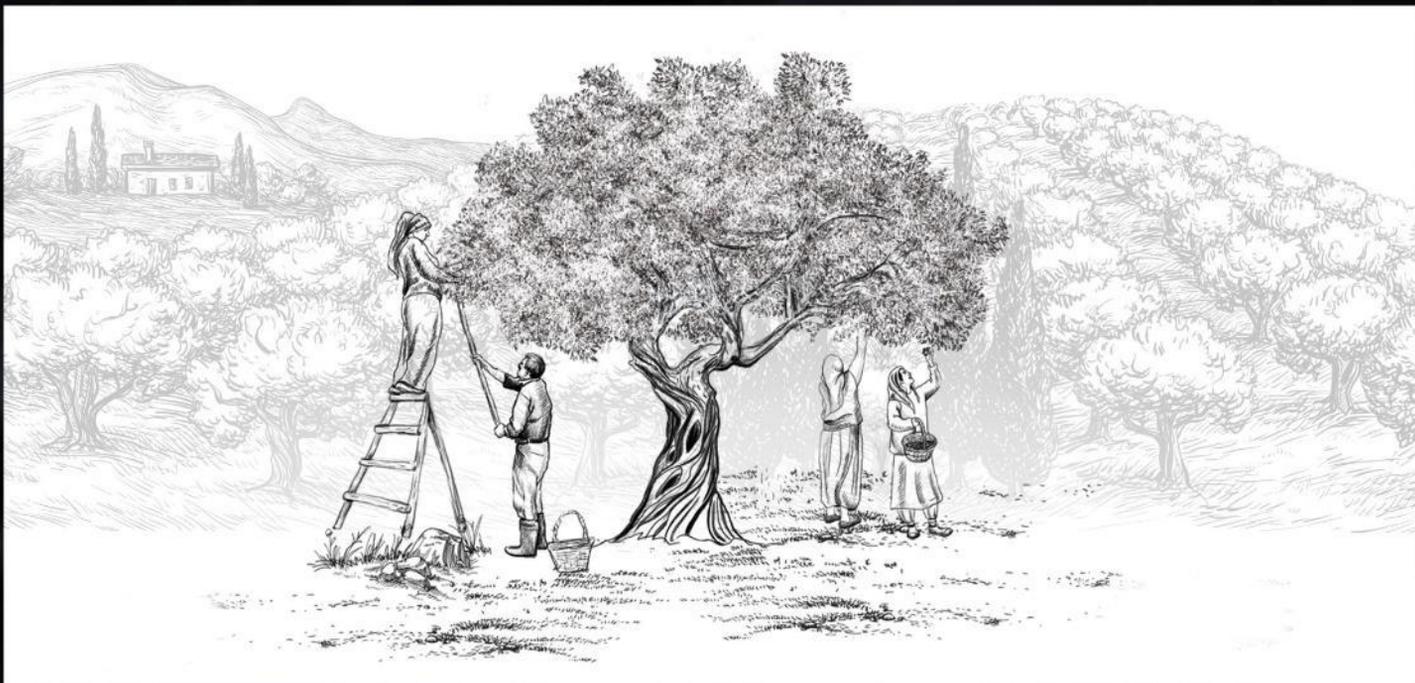


Riccolivo

Оливковое масло Extra Virgin Премиум класса

Olea prima omnium arborum est

Олива – первое из всех деревьев





Арнас Агро

Арнас Агро – компания, вдохновленная сельским хозяйством и пищевой промышленностью, приглашает вас на удивительное путешествие по миру премиальных брендов. Оливковое масло, оливки, ароматный кофе и косметика – в этом разнообразии отраслей мы создаем настоящие шедевры.

Семья Арнас несет в себе богатство 350-летнего опыта в искусстве обращения с землей и развитии сельского хозяйства.

В серии изысканных продуктов Арнас Агро особое внимание следует уделить их высококачественному оливковому маслу Extra Virgin Riccolivo.

**“RICCOLIVO”
ЯВЛЯЕТСЯ
БРЕНДОМ
АРНАС АГРО**

НАШИ БРЕНДЫ



Продукты питания
Высокого качества



Инжир, абрикосы
и фисташки



Мыло ручной
работы и соль для
ванн



Оливковое масло
высокого качества
Extra Virgin



Натуральное
оливковое масло
и оливки



Традиционный
кофе

Riccolivo сияет наградой «СЕРЕБРО» на Лондонском международном конкурсе оливкового масла

Riccolivo, великолепный продукт от Arnas Agro, был удостоен почетной награды "Серебро" на всемирно известном конкурсе оливкового масла в Лондоне. Это престижное признание, вручаемое уважаемыми гурманами и членами жюри, подтверждает невероятный вкус и бодрящий аромат масла Riccolivo. Это также является свидетельством исключительного качества этого замечательного оливкового масла первого холодного отжима.



RICCOLIVO: ВКУС ГОР КАЗ

Riccolivo - это оливковое масло Extra Virgin премиум-класса, производимое на плодородных землях Средиземноморья и знаменитых предгорьях горы Каз. Эти места славятся своими невероятно высокими уровнями кислорода, которые придают маслу неповторимую свежесть.

Наше внимание к деталям проявляется с самого момента сбора оливок и их быстрой транспортировки в наши цехи для проведения холодного отжима. Мы бережно извлекаем масло, используя мягкие методы отжима, полностью исключая нагревание. Такой подход обеспечивает сохранение богатого вкуса и питательных веществ оливок, даря вам незабываемый опыт наслаждения каждой каплей этого масла.

Благодаря раннему сбору Riccolivo становится воплощением выдающегося качества, предлагая вам 100% оливкового масла Extra Virgin премиум-класса.



ГОРЫ КАЗ: Где Сходятся Мифы, Красота и Исключительное Оливковое Масло

В глубинах возвышенных гор Каз, пронизанных духом величия и красотой природы, раскрываются величественные оливковые рощи. Эти рощи предстают перед нами как живые свидетельства плодородия этих земель.

На обширных просторах этой великой природы оливковые деревья уже более столетия утверждают свою власть. Возвышаясь под солнцем, они стали символом твердой связи человека с землей. Искусство изготовления оливкового масла, бережно переданное из поколения в поколение, стало бесценным наследием этой земли. В каждой капле местного оливкового масла преобладает изысканность вкуса.

Эти горы несут на себе не только богатое историческое наследие и мифологические легенды, но и уникальное богатство в виде своих запасов кислорода. Эта их удивительная черта придает этому региону непередаваемое значение. Воздух, насыщенный чистотой, наполняет легкие свежестью и живительной энергией, а окружающие пейзажи раскрываются перед нами как произведения искусства.

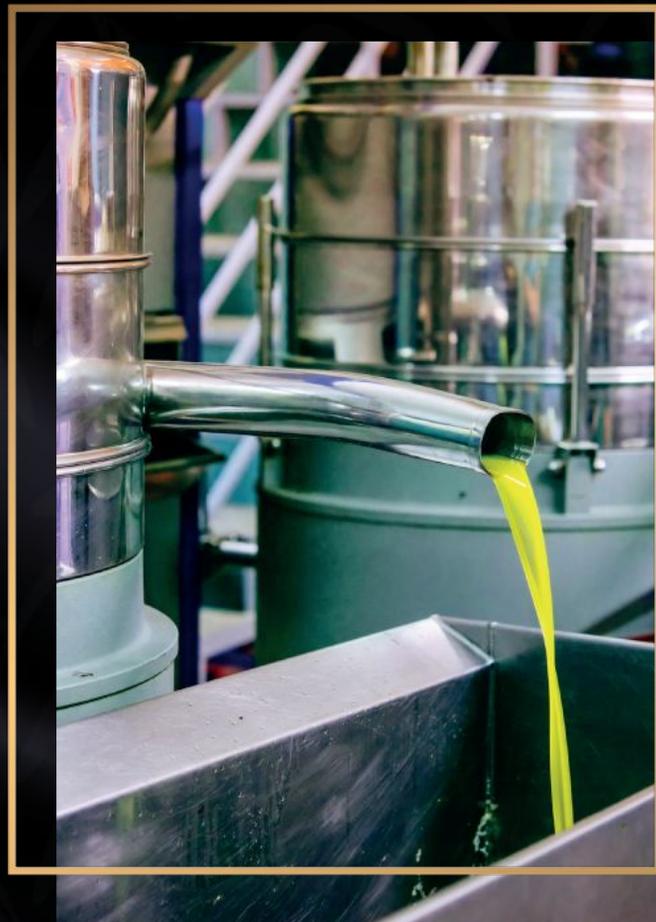


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛУЧШЕГО ОЛИВКОВОГО МАСЛА EXTRA VIRGIN RICCOLIVO

С началом октября наступает момент сбора незрелых оливок – ценных плодов, наделенных будоражащей свежестью. Сразу после сбора оливки подвергаются обработке с применением лишь механических методов и метода холодного отжима при температуре ниже 27 °С.

Riccolivo гордится своей глубокой приверженностью к натуральности продукции - с уровнем кислотности, не превышающим 0,8%. Оливки, используемые в остаются вдали от любых добавок или консервантов. Это наше обещание сохранять непревзойденное качество и вкус в каждой бутылке.

Более того, Riccolivo строго придерживается процедур сертификации, чтобы поддерживать высокие стандарты качества. Каждый этап производства проходит тщательную проверку, а продукция подвергается всестороннему анализу в аккредитованных лабораториях, что обеспечивает полную уверенность в качестве и надежности.





Фруктовый вкус

В зрелых оливах прячется таинственная гармония, из которой рождаются масла мягкого и ароматного характера. С другой стороны, незрелые оливы приносят в масла свою особую магию - свежие и травянистые ноты создают уникальное путешествие в мир ярких вкусов.

Горечь

Свежее оливковое масло часто дарит приятное терпкое ощущение на языке, придающее ему своеобразную изысканность.

Польза

Riccolivo сохраняет в себе ценные витамины и полезные элементы. В результате, вы получаете возможность в полной мере насладиться всеми преимуществами оливкового масла, которое дарит нам Riccolivo.

Острота вкуса

Тонкая острота, которую мы ощущаем во рту и горле, становится своего рода подписью об изобилии питательных веществ в высококачественном свежем оливковом масле.

ПРОДУКТЫ RICCOLIVO



Стеклянная
бутылка
500 мл



Стеклянная
бутылка
750 мл



Жестяная
канистра
2 л





Riccolivo *Light*

Riccolivo Light - это масло с мягким и сбалансированным вкусом, избегающим излишней крепости или горечи. Оно идеально подходит для блюд, требующих деликатного внимания.

Riccolivo Light дарит приятный фруктовый аромат, который сменяется тонким намеком на перечные ноты. Они возвышаются и исчезают, не оставляя горького послевкуся, искусно обогащая вкусовые ощущения.

Riccolivo *Balanced*

Оливковое масло первого холодного отжима Riccolivo Balanced – это настоящее произведение искусства, воплощающее в себе совершенный баланс природной красоты и гастрономической гармонии. Созданное из оливок, созревших в золотой середине сезона, оно прошло нежную обработку, чтобы достичь утонченного равновесия между фруктовой сладостью и небольшой, но ощутимой остротой.

Дайте этому маслу возможность взаимодействовать с вашими творениями, и оно откроет перед вами мир баланса и изящества. Это не просто масло; оно воплощает искусство баланса в каждой капле, даря вашим блюдам уникальное вдохновение и изысканный вкус.





Riccolivo *Strong*

В отличие от мягкого оливкового масла, крепкое оливковое масло может похвастаться интенсивным вкусом, ароматическими профилями и стойким перечным послевкусием. В Riccolivo Strong мы тщательно отбираем яркие зеленые оливки, собранные в самом начале сбора урожая. Это приводит к смелому и напористому вкусу, вызывающему аромат свежескошенной травы, и стойкой горечи с перечным оттенком.

Riccolivo Strong — идеальный выбор для тех, кто ценит насыщенный вкус и отчетливую остроту. Он придает глубину и сложность широкому спектру блюд, от салатов и овощей на гриле до сытных супов и насыщенных соусов.

Riccolivo Fruity

Чтобы уловить фруктовую суть Riccolivo Fruity, мы тщательно отбираем свежесобранные и неспелые оливки. В результате получается масло с восхитительным вкусом и ароматом зеленого яблока, абрикоса, ананаса или даже с нотками незрелого банана.

Riccolivo Fruity — это легкое и ароматное масло с гладким и нежным послевкусием. Он прекрасно сочетается с различными блюдами, будь то рыба, стейки, супы, картофельное пюре, помидоры, овощи на гриле или салаты. Его фруктовые нотки добавляют нотку свежести и усиливают общее ощущение вкуса.





Riccolivo *Grassy*

Riccolivo Grassy — исключительное оливковое масло первого холодного отжима, обладающее интенсивным зеленым и фруктовым ароматом, напоминающим запах свежескошенной травы.

Riccolivo Grassy с его травяным ароматом и нотками овощей, таких как незрелые помидоры, баклажаны и артишоки, предлагает уникальный и вкусный опыт. Горечь и острота прекрасно сбалансированы, создавая гармоничный вкусовой профиль.

Это универсальное масло прекрасно сочетается с разнообразными блюдами. Будь то свежие салаты, картофель, рыба на гриле или использование в супах и рецептах с томатным соусом.

ПРОДУКТЫ RICCOLIVO



Light



Balanced



Strong



Fruity



Grassy

Стеклянная бутылка

750 мл

RICCOLIVO Информация об упаковке



КОРОБКА



**80x120 см
ПОДДОН**



**100x120 см
ПОДДОН**

	<p>Стеклянная бутылка 500 мл</p>	<p>12 штук Размеры: 23,3 x 29,7 x 34,4 см Полная масса: 11,22 кг</p>	<p>60 коробок 720 штук Размеры: 80 x 120 x 186,4 см Полная масса: 698,46 кг</p>	<p>80 коробок 960 штук Размеры: 100 x 120 x 183,7 см Полная масса: 948 кг</p>
	<p>Стеклянная бутылка 750 мл</p>	<p>12 штук Размеры: 24,5 x 31 x 34,5 см Полная масса: 15,45 кг</p>	<p>55 коробок 660 штук Размеры: 80 x 120 x 186,9 см Полная масса: 875,01 кг</p>	<p>75 коробок 900 штук Размеры: 100 x 120 x 183,7 см Полная масса: 1195,75 кг</p>
	<p>Стеклянная бутылка 750 мл</p>	<p>12 штук Размеры: 24,5 x 31 x 34,5 см Полная масса: 15,45 кг</p>	<p>55 коробок 660 штук Размеры: 80 x 120 x 186,9 см Полная масса: 875,01 кг</p>	<p>75 коробок 900 штук Размеры: 100 x 120 x 183,7 см Полная масса: 1195,75 кг</p>
	<p>Жестяная канистра 2 л</p>	<p>4 шт Размеры: 19,7 x 31 x 20,5 см Полная масса: 8,46 кг</p>	<p>98 коробок 392 штуки Размеры: 80 x 120 x 158 см Полная масса: 854,34 кг</p>	<p>126 коробок 504 штук Размеры: 100 x 120 x 159,7 см Полная масса: 1093,96 кг</p>



Arnas Agro Inc.

1460 Broadway, New York, 10036 USA

Phone: +1 646 480 05 65

Email: us@arnasagro.com



Arnas Tarim Uretim ve Tic. A.S.

Kosuyolu Mah. Cenap Sahabettin Sok. No: 26,

Kadikoy/Istanbul, 34718 Turkiye **Factory:**

Cennetayagi Mah. Alparslan Turkes Bulvari No:

50/1, Edremit/Balikesir, 10300 Turkiye **Phone:** +90

850 200 96 65 **Email:** tr@arnasagro.com



Arnas Global Consultancy Limited

167-169 Great Portland St., 5th Floor, London

W1W 5PF, United Kingdom

Phone: +44 743 550 70 55

Email: uk@arnasagro.com



Arnas Deutschland GmbH

Bochumer Landstraße 160, Essen, 45276 Germany

Phone: +49 201 24489967

Email: de@arnasagro.com



Arnas Agro Rus LLC

Россия, 109390, г. Москва, ул. Люблинская, д.

47, пом. 2/Н, комн. 2, офис 14

Phone: +7 495 196 8018

Email: ru@arnasagro.com



Arnas Agro India

SD 154, Sector 45, Noida, Uttar Pradesh

Phone: +91 99998 90071

Email: india@arnasagro.com



23.08.2023