Le Rosse dell'Etna

Le Rosse dell'Etna

Le Rosse dell'Etna

Le Rosse dell'Etna

Azienda

LA NOSTRA STORIA

Le Rosse dell'Etna nasce dalla scommessa di due ragazzi con la voglia di intraprendere e riprendere una professione che affonda le radici nella tradizione della propria famiglia e della terra un cui sono nati, certi che l'unicità dell'arancia rossa siciliana meriti di essere presentata sulle tavole delle famiglie europee per il suo inconfondibile sapore e le innumerevoli proprietà benefiche, non più come semplice arancia da succo ma come vero e proprio frutto da tavola.

Le Rosse dell'Etna

TIMELINE

1915

Ha inizio la coltivazione degli agrumeti che daranno vita alle nostre prime produzioni a scopo commerciale

1970

La nostra azienda inizia ad esportare i propri prodotti nel resto della penisola

1987

Ampliamento dell'esportazione e commercializzazione dei propri prodotti su larga scala

Le Rosse dell'Etna

STORIA DI UNA PASSIONE SICILIANA

In più di 100 anni, l'amore e l'orgoglio per la nostra terra ci hanno portato a crescere con l'intento di far conoscere al mondo le meraviglie nate dalla buona terra e al caldo sole di Sicilia.

2010

Si rinnova l'impegno dell'attività di famiglia attraverso una nuova idea imprenditoriale

2012

Viene avviata l'esportazione delle arance rosse nei più importanti paesi europei

2020

Puntiamo ad uno sviluppo sempre più ampio attraverso i mercati internazionali

Mission

PROCESSI INDUSTRIALI, ATTENZIONI UMANE

Una ricca e antica artigianalità incontra la moderna ed efficiente industrializzazione per garantire il controllo certificato della filiera produttiva. L'accurata selezione del prodotto durante tutto il processo di lavorazione, con scarto superiore a qualsiasi competitor, ci consente di offrire una maggiore qualità al consumatore finale ed una maggiore shelf-life.

STEP 1

Le arance vengono scelte e raccolte manualmente per garantire l'integrità della scorza e la selezione di un prodotto qualitativamente ottimale. Restano a riposo per qualche ora prima di essere pronte per la fase successiva.

STEP 2

Un robot svuota delicatamente le casse sui nastri trasportatori per immettere le arance nella catena di lavorazione in cui vengono lavate, asciugate e lucidate con cera naturale ad acqua.

STEP 3

Le mani esperte del nostro team selezionano ulteriormente il prodotto prima del passaggio alla macchina calibratrice a laser che consente di determinare con assoluta precisione sia il peso sia le dimensioni di ciascun arancia.

STEP 4

L'impacchettamento manuale viene effettuato con estrema cura dai nostri "mastri impaccatori" prima che il prodotto possa procedere al confezionamento automatizzato e al passaggio finale della spedizione.

Vision

PRODOTTO LOCALE, VISIONE INTERNAZIONALE

La nostra azienda si impone orgogliosamente di vendere un prodotto di qualità eccellente. Vogliamo diffondere in Italia, in Europa e nel mondo la cultura e il tipico sapore dell'arancia rossa siciliana, esportando con lei anche la sua storia e condividendo conoscenza sulle sue incredibili proprietà organolettiche.

La nostra unicità

QUALITÀ GARANTITA IN 4 PUNTI

La nostra azienda si occupa della produzione e della diffusione di prodotti di eccellenza certificata come l'Arancia Tarocco, l'Arancia Moro e l'Arancia Sanguinello, tutte a polpa rossa, insieme a Mandarini, Clementine Rosse e Albicocche Rosse della famiglia "cot". Tra fila della nostra selezione di Uve da Tavola annoveriamo l'Uva Italia moscata bianca e l'Uva nera Red Globe. Ciascun processo produttivo segue rigidi controlli di qualità, dalla fase del raccolto sino a quella della spedizione, per garantire sempre il miglior prodotto possibile.

1

+ 40% DI SCARTO SU ALBERO

Una più alta percentuale di scarto rispetto ai comuni standard ci permette di selezionare solo le migliori arance prodotte nei nostri agrumeti, pronte per essere portate sulle tavole dei consumatori, perfette dalla scorza alla polpa rossa e succosa.

2

+ 15 GIORNI DI SHELF LIFE

Grazie a una selezione più rigida, i prodotti destinati alla vendita sono garantiti per una conservazione a lunga durata che raggiunge fino a quindici giorni in più rispetto agli standard dei nostri competitor.

3

TECNOLOGIA DAL CUORE UMANO

Affianchiamo un'accurata supervisione manuale ad un processo industriale moderno e automatizzato. Solo grazie all'unione di questi due aspetti produttivi siamo certi di poter offrire un prodotto qualitativamente ed esteticamente impeccabile.

4

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI

Abbiamo dedicato le nostre energie al conseguimento di autorizzazioni e certificazioni che attestino il perfetto controllo della filiera produttiva, del sistema di gestione qualità e l'autorizzazione all'autocontrollo in fase di esportazione.

Orgogliosi di noi

ECCELLENZA CERTIFICATA

Le nostre certificazioni attestano il perfetto controllo della filiera produttiva, del sistema di gestione qualità e l'autorizzazione all'autocontrollo in fase di esportazione in conformità agli standard internazionali. Inoltre usufruiamo dell'autorizzazione all'autocontrollo dei prodotti ortofrutticoli in fase di esportazione

I.G.P.

I.S.O. 9001:2013

Global GAP

GRASP

Salute

PROPRIETÀ DELLE ARANCE ROSSE

Grazie alle particolari condizioni del microclima di Palagonia (Piana di Catania) e al contrasto tra le fredde nevi dell'Etna e il caldo sole di Sicilia, le Arance Rosse nascono e crescono ricche di elementi 100% naturali e dalle sorprendenti proprietà benefiche.
Le Arance a polpa rossa contengono oltre l'85% d'acqua, pochi grassi e proteine, molti minerali come fosforo, calcio, ferro, potassio, selenio e vitamine. Il basso contenuto di sodio conferisce agli agrumi un particolare interesse in campo dietetico, specialmente nei casi di ipertensione.

Esperidina

Rappresenta il principale flavonoide con proprietà antiallergiche, anti infiammatorie e anti virali, inoltre, preserva i vasi sanguigni riducendo il rischio di trombosi.

Vitamina A

È fondamentale per un corretto sviluppo della vista e della crescita ossea. Protegge la pelle, mantenendo sani i capelli e le mucose. Inoltre, migliora e favorisce le funzioni immunitarie del nostro organismo.

Vitamina C

Due arance al giorno sono in grado di soddisfare l'intera esigenza nutrizionale giornaliera di Vitamina C di un uomo adulto (circa 65 mg). La zua azione rinforza le ossa, muscoli e vasi sanguigni, oltre a favorire l'assorbimento del ferro.

Antocianine

L'escursione termica dei mesi invernali è in grado di provocare la formazione di un pigmento rosso ricco di antocianina, una sostanza dalle spiccate qualità antiossidanti e antineoplastiche.

Calcio

Indispensabile per la buona salute di ossa e denti è altrettanto necessario al corretto sviluppo muscolare. Stimola il metabolismo cellulare, l'assimilazione delle sostanze nutritive e la produzione di energia ed è fondamentale per l'equilibrio del sistema nervoso.

Acido Folico

Conosciuto anche come vitamina B9, abbassa i livelli dell'aminoacido omocisteina e contribuisce alla prevenzione di difetti congeniti. Non viene prodotto dal nostro organismo e va quindi assunto attraverso i cibi e la flora batterica.

Le Rosse dell'Etna

Via Palermo – Zona Industriale, 95046 Palagonia [CT] Italia

+39 095 795 57 64

www.lerossedelletnasrl.it

info@lerossedelletnasrl.it

facebook.com/lerossedelletnasrl