

Erbe, spezie e infusi che qualificano il mercato premiando tipicità e qualità

Arbe è sinonimo di spezie, erbe aromatiche e infusi di elevatissima qualità e salubrità, certificate a livello internazionale: una gamma ispirata al rispetto della tipicità, che propone il meglio della produzione italiana e – nel caso delle spezie – delle zone tropicali. Anche le confezioni sono al 100% ecologiche e progettate per conservare aromi e sapori. Nata quattro anni fa per qualificare con un assortimento di alta gamma – frutto di un ambizioso progetto scaturito dall'esperienza e dalla passione di Remo Cannamela e dei figli Andrea e Lorenzo – i mercati delle spezie e infusi, ormai piuttosto maturi, Arbe si conferma un'azienda di successo. Merito di una filosofia vincente, che premia prodotti innovativi, che enfatizzano i valori della tipicità territoriale, dell'alta qualità certificata ai massimi livelli internazionali, della sicurezza igienico-sanitaria.

Tale posizionamento consente ad Arbe di trovare spazio nei pdv della grande distribuzione, senza la pretesa di sostituire le gamme già presenti, ma soddisfacendo la fascia dei consumatori più esigenti e informati, destinata a crescere in futuro, offrendo così ai retailer un valido strumento per uscire dalla spirale dei prezzi bassi che deprime i fatturati, i margini e la qualità, disincentivando l'uso di questi prodotti. Vediamo allora come Arbe declina il concetto di alta qualità.

La tipicità. Arbe valorizza la tipicità delle erbe e spezie, affidandone la coltivazione ad aziende italiane che possano garantirne l'origine: il basilico ligure, la menta piemontese, l'origano e il peperoncino siciliani.

La tracciabilità. Il sistema di tracciabilità copre l'intera filiera, dalla terra

all'astuccio, ed è riportato – caso unico nel settore – su tutte le confezioni indicando, tra le diverse informazioni, il luogo di coltivazione.

Le certificazioni. Arbe ha scelto metodi di coltivazione e trasformazione biologici e biodinamici: un pilastro della propria filosofia aziendale. Così, l'azienda attribuisce alle proprie referenze un doppio livello di certificazione: quella rilasciata da Aiab e accreditata da Ifoam; quella di Demeter, prestigioso ente tedesco, che certifica gli infusi e alcune erbe, seguendo il metodo biodinamico.



Due anni fa, l'azienda ha ulteriormente arricchito la propria gamma, lanciando una linea di sei insaporitori esclusivi per carne, pesce, verdure, pizza, arrabbiata, patate e arrostiti: una segmentazione all'insegna della qualità e della salubrità.

Un pack 100% ecologico. Arbe nel 2008 ha lanciato una grandissima novità sul fronte del packaging: una grande innovazione riguardante il sistema di chiusura e spargimento del prodotto. Infatti, dopo un anno di sperimentazione, l'azienda ha sviluppato e realizzato un tappo "apri e chiudi" brevettato, anch'esso in materiale di origine vegetale biodegradabile. Oltre alla sua unicità dal punto di vista produttivo, il tappo garantisce una chiusura che impedisce la dispersione degli aromi che scaturiscono dal prodotto.



Arbe srl

Via dell'Artigiano, 3 – 40037 Sasso Marconi (Bo)

Tel. 051.6751083 – Fax 051.840733

www.arbe.info – info@arbe.info