

# Tutti i punti di forza delle erbe, delle spezie e degli insaporitori Arbe

**A**rbe produce una gamma completa di erbe, spezie, insaporitori che sta raccogliendo crescenti consensi presso un target sempre più attento alla qualità. Molti sono i punti distintivi dell'offerta di una società che, sulla scorta della grande esperienza del suo fondatore, Remo Cannamela, sta introducendo in questi mercati l'alta qualità dei prodotti e delle loro coltivazioni, ma anche un forte con-

tenuo di innovazione. Vediamo in sintesi i plus del "mondo" Arbe.

**Tipicità italiana:** l'azienda propone erbe italiane tipiche di assoluta qualità, tra cui il peperoncino siciliano, la menta piemontese, il basilico ligure, l'origano siciliano: l'Italia è sempre stata il Paese delle migliori erbe aromatiche.

**Commercio equo e solidale:** le spezie tipiche dei climi tropicali (come pepe, cannella, chiodi di garofano, noci moscate) provengono dal commercio equo e solidale.

**Produzione Biologica/Biodinamica:** tutte le erbe e spezie provengono da coltivazioni biologiche certificate Aiab/ifoam o, in alcuni casi, addirittura da coltivazioni biodinamiche Demeter. Qui va sottolineato che la certificazione biodinamica richiede, oltre ai tradizionali metodi biologici, una serie di prescrizioni più severe sull'intero ciclo dell'azienda produttrice: per esempio, l'arricchimento dei terreni con altre coltivazioni, la rotazione delle colture, ecc.

**Insaporitori senza sale:** si tratta di mix di erbe di coltivazione biologica italiana che, all'alta qualità delle erbe, uniscono l'assoluta novità della mancanza di sale, in accordo con le più aggiornate indicazioni della medicina alimentare. I 40 grammi di sole erbe dell'astuccio Arbe corrispondono a 7-8 contenitori di prodotti simili della concorrenza (che contengono l'80-90% di sale).

**Tabella completa di tracciabilità:** l'indicazione, su ogni singolo astuccio, della tabella completa di tracciabilità, comprensiva del luogo di coltivazione (nessun altro prodotto in queste categorie può vantarla).

**Confezioni ecologiche e naturali:** i prodotti Arbe vengono confezionati in un packaging

ecologico, ispirato al principio di una drastica riduzione del materiale impiegato (e quindi dei rifiuti e dell'impatto ambientale). La confezione è costituita interamente da materiali biodegradabili ottenuti dall'accoppiamento di cartoncino di pura cellulosa con film di origine vegetale (con un efficace effetto salvaroma).

**Ampliamento dell'offerta nel settore:** le erbe e spezie Arbe non sono sostitutive dei tradizionali assortimenti, ma complementari e determinanti nel costituire un'offerta per tutte le tipologie di consumatore.



**Arbe**  
LA CULTURA DELLE ERBE BIOLOGICHE.

**GUSTO E GENUINITÀ:** Erbe aromatiche italiane, selezionate e coltivate solo con le migliori specie biologiche dal paese di origine.  
**SICUREZZA ALIMENTARE:** Selezione di varietà sicure, coltivate in pieno campo, con l'assenza del lungo periodo di coltivazione.  
**RISPETTO PER L'AMBIENTE:** Estrazione spregiata, con l'assoluta assenza di pesticidi e fertilizzanti chimici, e origine vegetale (senza il tappo).  
**ATTENZIONE ALLA SALUTE:** Ingredienti per Carne, Verdura e Pasta, realizzati con sole erbe biologiche SENZA SALE.



Arbe srl  
Via dell'Artigiano, 3 – 40037 Sasso Marconi (Bo)  
Tel. 051.6751083 – Fax 051.840733  
www.arbe.info – info@arbe.info