



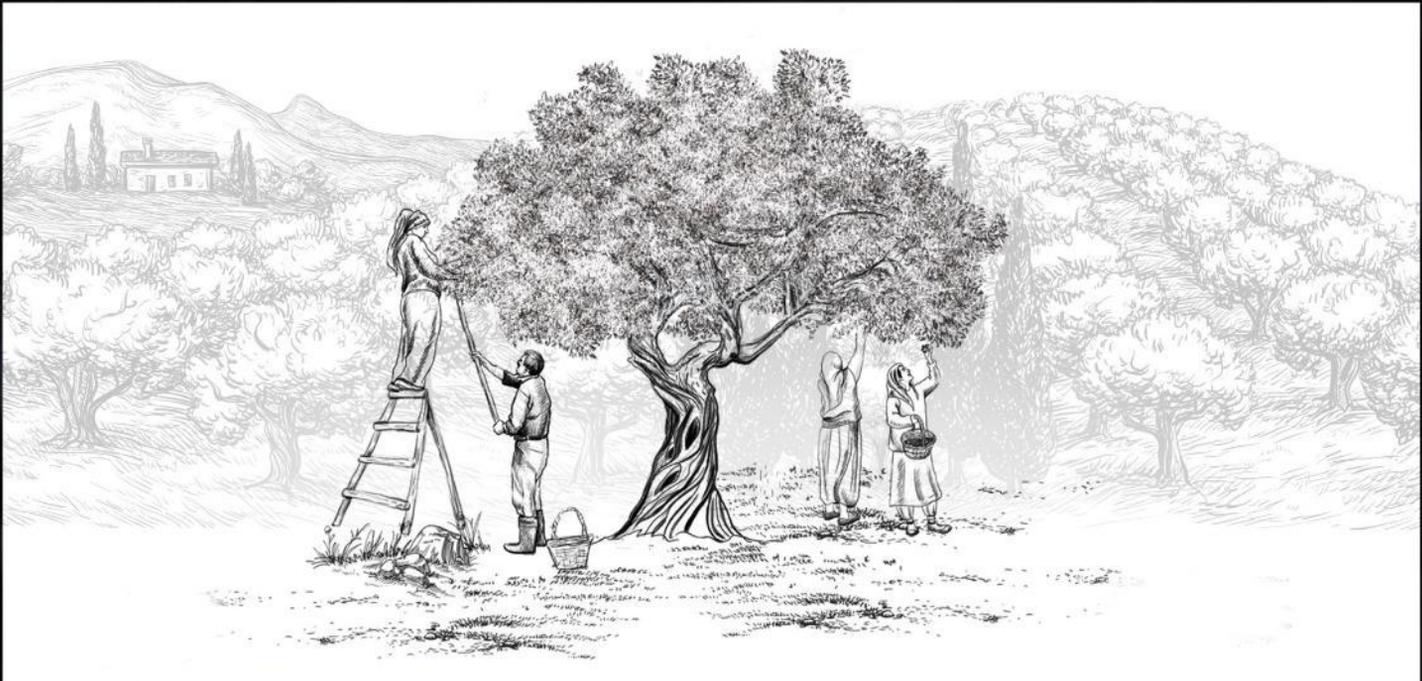
Riccolivo



Riccolivo Premium Natives Oliveñol Extra

Olea prima omnium arborum est

*Die Olive ist der erste aller Bäume*





## Arnas Agro Inc.

Arnas Agro ist ein Unternehmen, das sich auf Landwirtschaft und die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat und eine breite Palette von Premium-Marken in verschiedenen Bereichen wie Olivenöl, Oliven, Kaffee, Körperpflegeprodukten und Kosmetik anbietet.

Die Arnas-Familie ist seit über 350 Jahren in der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung tätig und gibt ihre Erfahrung und Kenntnisse von Generation zu Generation bis zum heutigen Tag weiter.

Die Marke  
"RICCOLIVO"  
gehört zu  
Arnas Agro.

### UNSER MARKEN



Hochwertige  
Lebensmittelprodukte



Feigen, Aprikosen  
und Pistazien



Handgemachte  
Seifen



Premium-Qualität  
Extra natives Olivenöl



Natives Olivenöl  
und Oliven



Traditioneller  
Kaffee

## Riccolivo erhält die "SILVER" Auszeichnung bei der London International Olive Oil Competition

Riccolivo, das außergewöhnliche Produkt von Arnas Agro, wurde mit der renommierten "Silver" Auszeichnung bei der London Internationalen Olive Oil Competition geehrt, einem weltweit angesehenen Wettbewerb für Olivenöle.

Diese prestigeträchtige Anerkennung, verliehen von angesehenen Feinschmeckern und Fachjuroren, ist ein Beweis für den außergewöhnlichen Geschmack und das erfrischende Aroma, das Riccolivo dem Gaumen verleiht. Sie festigt die außergewöhnliche Qualität dieses bemerkenswerten extra nativen Olivenöls.

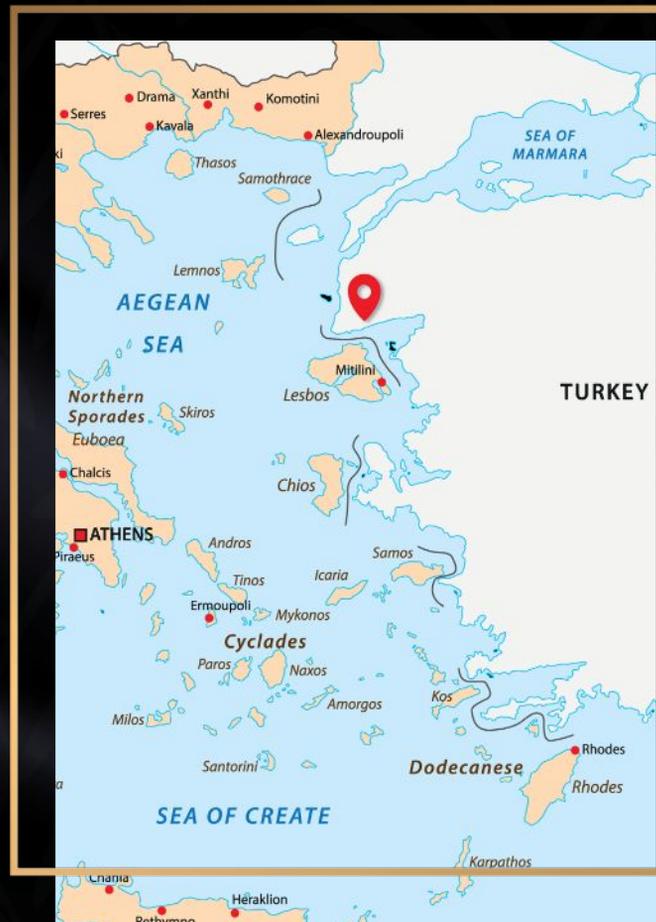


## RICCOLIVO:

### Ein Geschmack der Kaz-Gebirge

Erleben Sie den unvergleichlichen Geschmack des zu 100% aus erstklassigen Oliven der renommierten Ägäis-Region hergestellten Riccolivo Premium Natives Olivenöl Extra. Diese Region ist weltweit für ihre erstklassigen Olivenproduktionen anerkannt, dank der idealen Anbaubedingungen, die zu außergewöhnlicher Qualität führen.

Eingebettet in den Zweigen alter Olivenbäume gedeihen diese bemerkenswerten Oliven unter der Fürsorge engagierter Bauern, genährt von sanften Regenfällen und belebenden Brisen, die ihnen der majestätische Kaz-Berg schenkt. Die fruchtbaren Böden der Region, durchtränkt von der Reichhaltigkeit der Meeresbrisen mit erhöhten Jodwerten, tragen zum unverwechselbaren Charakter und den üppigen Aromen bei, die in jeder Flasche Riccolivo eingefangen sind.



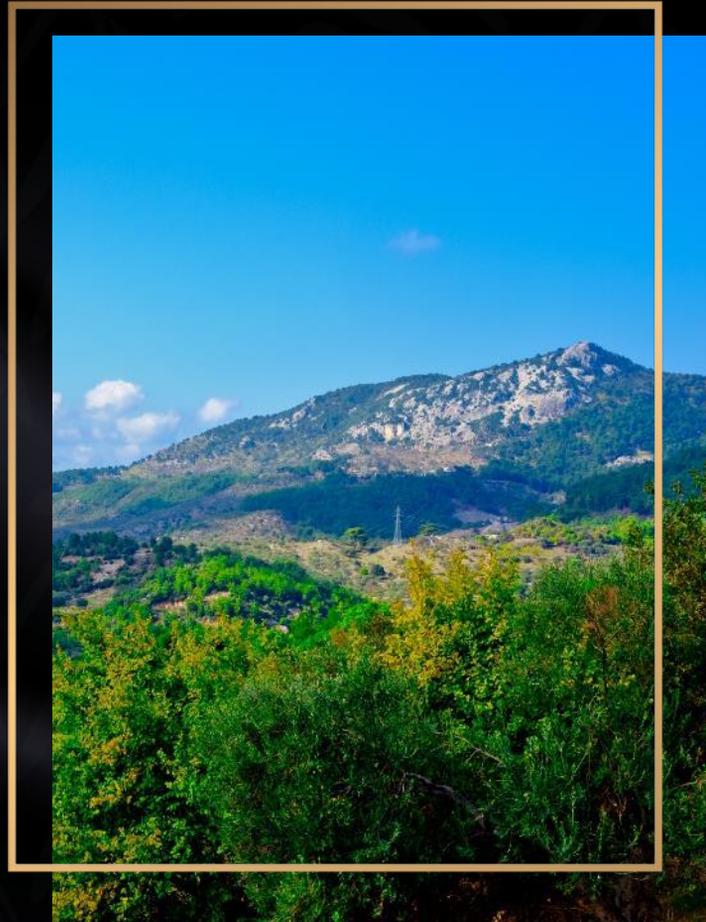
## KAZ-GEBIRGE: Wo Mythos, Schönheit und außergewöhnliches Olivenöl aufeinandertreffen

Durchdrungen von historischer Bedeutung und natürlicher Pracht, stehen die Kaz-Gebirge als Zeugnis fruchtbarer Länder und faszinierender Anziehungskraft. In der griechischen Mythologie als Berg Ida verehrt, erlebte diese majestätische Gebirgskette die Entführung des Ganymedes durch Zeus, der ihm ewige Jugend und Unsterblichkeit verlieh. Ida symbolisiert Jugend und Schönheit, ihr mythologisches Erbe besteht fort.

Seit über 120 Jahren werden auf diesen Ländereien Olivenbäume gepflegt und die Olivenölproduktion bildet einen wesentlichen Eckpfeiler des Lebensunterhalts der Region. Die außergewöhnliche Qualität des lokalen Olivenöls gründet sich auf den exquisiten Geschmack der hier angebauten Oliven.

Über die historische und mythologische Geschichte hinaus genießen die Kaz-Gebirge weltweite Anerkennung für ihren außergewöhnlich hohen Sauerstoffgehalt. Diese Auszeichnung trägt zur Anziehungskraft der Region bei und macht sie zu einem geschätzten Reiseziel, das für seine unberührte Luft und atemberaubende Umgebung bekannt ist.

Entdecken Sie die harmonische Verbindung von Mythologie, natürlicher Schönheit und außergewöhnlichem Olivenöl in den Armen der Kaz-Gebirge.



## DIE KUNSTVOLLE HERSTELLUNG DES FEINSTEN RICCOLIVO NATIVEM OLIVENÖLS

Anfang Oktober werden die unreifen Oliven sorgfältig von Hand gepflückt, um optimale Frische zu gewährleisten. Ohne Verzögerung werden diese Oliven umgehend einer Verarbeitung unterzogen, bei der ausschließlich mechanische Techniken und eine Kaltpressmethode angewendet werden, bei der die Temperaturen unter 27 °C gehalten werden.

Riccolivo ist stolz auf sein Bekenntnis zu einem natürlichen Produkt - zu 100% reines extra natives Olivenöl mit einem maximalen Säuregehalt von 0,8%. Die für die Produktion verwendeten Oliven werden ausschließlich nach mechanischen Extraktionsverfahren verarbeitet, ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel.

Darüber hinaus unterzieht sich Riccolivo strengen Zertifizierungsverfahren, um seine anspruchsvollen Qualitätsstandards aufrechtzuerhalten. Jeder Produktionsabschnitt wird sorgfältig überprüft und die Produkte werden umfassend von akkreditierten Laboren analysiert, um eine konstante Exzellenz zu gewährleisten.





## Fruchtig

Reife Früchte ergeben Öle, die mild, aromatisch, buttrig und blumig sind, während grüne Früchte Öle erzeugen, die grasig, kräuterhaft, bitter und scharf sind. Die Fruchtigkeit variiert auch je nach Olivensorte.

## Bitter

Frisches Olivenöl hinterlässt auf der Zunge in erster Linie einen angenehm bitteren Geschmack.

## Gesund

Da Riccolivo bei Raumtemperatur ohne Wärmeeinwirkung hergestellt wird, bleiben die enthaltenen Vitamine und wertvollen Substanzen erhalten. Aus diesem Grund können Sie mit Riccolivo alle Vorteile nutzen, die Ihnen ein Olivenöl bieten kann.

## Pfeffrig

Eine pikante Empfindung im Mund und Rachen ist ein Zeichen für reichhaltige Nährstoffe in gutem, frischem extra nativem Olivenöl.

# RICCOLIVO PRODUKTE



**Glasflasche**

Netto: 500 ml



**Glasflasche**

Netto: 750 ml



**Kanister**

Netto: 2 L





## Riccolivo *Light*

Riccolivo Light präsentiert ein sanftes und ausgewogenes Geschmacksprofil und vermeidet übermäßige Intensität oder Bitterkeit. Es eignet sich besonders gut für fein gewürzte Gerichte, die keinen überwältigenden Olivenölgeschmack erfordern.

Mit seinem weichen und buttrigen Geschmack bietet Riccolivo Light ein angenehmes fruchtiges Aroma in der Nase, gefolgt von einer dezenten Note von pfeffrigen Nuancen, die sich elegant auflösen, ohne einen bitteren Nachgeschmack auf dem Gaumen zu hinterlassen.

# Riccolivo *Balanced*

Während wir an verschiedene Qualitätsstufen von Olivenöl gewöhnt sind, ist es wichtig zu beachten, dass extra natives Olivenöl in drei verschiedenen Dichten erhältlich ist: leicht, ausgewogen und kräftig.

Riccolivo Balanced Natives Olivenöl Extra wird aus Oliven gewonnen, die während der Mittelsaison geerntet werden und sorgfältig verarbeitet werden, um das ideale Gleichgewicht zwischen fruchtigen und kräftigen Aromen zu erreichen.

Diese vielseitige Option eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von kulinarischen Kreationen, einschließlich Gerichten, Saucen, Salaten, Suppen und Gebäck, die gekocht werden müssen, und verleiht Ihren kulinarischen Bestrebungen eine harmonische Note.





# Riccolivo *Strong*

Im Gegensatz zu milden Olivenölen zeichnen sich kräftige Olivenöle durch intensive Aromen, ein reiches Aroma und einen anhaltenden pfeffrigen Abgang aus. Bei Riccolivo Strong wählen wir sorgfältig lebendige, grüne Oliven aus, die frühzeitig geerntet werden. Dies führt zu einem kräftigen und selbstbewussten Geschmack, der an den Duft von frisch gemähtem Gras erinnert, sowie einer anhaltenden Bitterkeit und einem pfeffrigen Kick.

Riccolivo Strong ist die perfekte Wahl für diejenigen, die robuste Aromen und eine deutliche pfeffrige Note zu schätzen wissen. Es verleiht einer Vielzahl von Gerichten, von Salaten und gegrilltem Gemüse bis hin zu herzhaften Suppen und reichhaltigen Pasta-Saucen, Tiefe und Komplexität.

# Riccolivo Fruity

Um die fruchtige Essenz von Riccolivo Fruity einzufangen, wählen wir sorgfältig frisch gepflückte, unreife Oliven aus. Das Ergebnis ist ein Öl, das köstliche Aromen von grünem Apfel, Aprikose, Ananas oder sogar Anklänge von unreifer Banane enthält.

Riccolivo Fruity ist ein leichtes und duftendes Öl mit einem sanften und delikaten Abgang. Es passt wunderbar zu einer Vielzahl von Gerichten, sei es Fisch, Steaks, Suppen, Kartoffelpüree, Tomaten, gegrilltes Gemüse oder Salate. Die fruchtigen Noten verleihen eine Frische und verbessern das gesamte Geschmackserlebnis.





# Riccolivo *Grassy*

Riccolivo Grassy ist ein außergewöhnliches Natives Olivenöl Extra, das mit einem intensiv grünen und fruchtigen Aroma aufwartet, das an frisch geschnittenes Gras erinnert.

Mit seinem kräuterigen Aroma und Anklängen von Gemüse wie unreifer Tomate, Aubergine und Artischocke bietet Riccolivo Grassy ein einzigartiges und geschmackvolles Erlebnis. Die Bitterkeit und Schärfe sind perfekt ausbalanciert und erzeugen ein harmonisches Geschmacksprofil.

Dieses vielseitige Öl passt wunderbar zu einer Vielzahl von Gerichten. Ob Salate, Kartoffeln, gegrilltem Fisch oder in Suppen und Rezepten mit Tomatensauce verwendet - Riccolivo Grassy verleiht ihnen eine besondere Note.

# RICCOLIVO PRODUKTE



*Light*



*Balanced*



*Strong*



*Fruity*



*Grassy*

**Glasflasche**

Netto: 750 ml

# Olivenöl Verpackungsangaben



	Karton	80x120 cm Palette	100x120 cm Palette
 <p><b>Glasflasche</b> Netto: 500 ml</p>	<p><b>12 Stück</b> Abmessungen: 23.3 x 29.7 x 34.4hcm Bruttogewicht: 11.22 kg</p>	<p><b>60 Kartons</b> 720 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 186.4h cm Bruttogewicht: 698.46 kg</p>	<p><b>80 Kartons</b> 960 Stück Abmessungen: 100 x 120 x 183.7 h cm Bruttogewicht: 948 kg</p>
 <p><b>Glasflasche</b> Netto: 750 ml</p>	<p><b>12 Stück</b> Abmessungen: 24.5 x 31 x 34.5h cm Bruttogewicht: 15.45 kg</p>	<p><b>55 Kartons</b> 660 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 186.9h cm Bruttogewicht: 875.01 kg</p>	<p><b>75 Kartons</b> 900 Stück Abmessungen: 100 x 120 x 183.7h cm Bruttogewicht: 1,195.75 kg</p>
 <p><b>Glasflasche</b> Netto: 750 ml</p>	<p><b>12 Stück</b> Abmessungen: 24.5 x 31 x 34.5h cm Bruttogewicht: 15.45 kg</p>	<p><b>55 Kartons</b> 660 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 186.9h cm Bruttogewicht: 875.01 kg</p>	<p><b>75 Kartons</b> 900 Stück Abmessungen: 100 x 120 x 183.7 h cm Bruttogewicht: 1,195.75 kg</p>
 <p><b>Kanister</b> Netto: 2 L</p>	<p><b>4 Stück</b> Abmessungen: 19.7 x 31 x 20.5h cm Bruttogewicht: 8.46 kg</p>	<p><b>98 Kartons</b> 392 Stück Abmessungen: 80 x 120 x 158h cm Bruttogewicht: 854.34 kg</p>	<p><b>126 Kartons</b> 504 Stück Abmessungen: 100 x 120 x 159.7h cm Bruttogewicht: 1,093.96 kg</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