

Made in Italy

100%

Made in Sicily


BIO

POMODORO SECCO

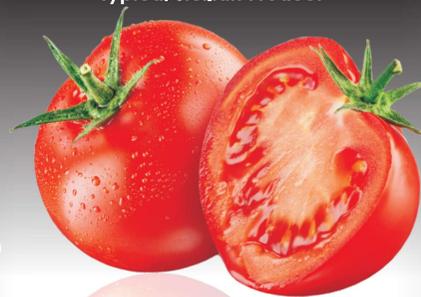
ORGANIC SUN-DRIED TOMATO

"Ciappa"

PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE
ESSICCATO AL SOLE
Typical Sicilian Product



Organic Farming since 2001



Made in Italy

100%

"Ciappa"

POMODORO **BIO** DI SICILIA
ESSICCATO AL SOLE

Made in Sicily




"Dalla terra alla tavola dei consumatori con spirito etico, green e biologico"

"From the soil to the customer's plate with an ethical, green and organic message".



Gino Agosta
- Ceo -

Made in Italy
100%

THE SICILIAN ORGANIC FARM

Made in Sicily

Da un Sogno ad una Missione

Agriblea nasce dal desiderio di Giorgio Agosta, da tutti conosciuto come Gino, il suo fondatore, ma si trasforma presto in una missione, **quella di portare sulle tavole di tutto il mondo "la Ciappa di pomodoro" un prodotto 100% siciliano**, appartenente alla tradizione contadina siciliana.

La Ciappa è un pomodoro biologico senza conservanti, essiccato naturalmente al sole, una ricetta semplice, genuina e di qualità, un rituale contadino che di anno in anno le massaie compivano, e di cui, si era persa traccia.

Agriblea riprendendo l'antica ricetta di famiglia, che ha custodito negli anni, fa rivivere quell'antico rituale e scoprire alle generazioni future i valori e i sapori di una tradizione che privilegia uno stile di vita sano e rispettoso dell'ambiente.

Ed è per questo, che i pomodori secchi biologici di Agriblea sono buoni come quelli di una volta.

Buoni e genuini come quelli fatti dalle nostre nonne.

From dream to Mission

Agriblea came about due to the dream of its founding father, Giorgio Agosta, simply known to everyone as Gino, but it quickly became much more than that. It has now become a mission **to put the "Ciappa tomato" on every table in the world, a 100% Sicilian product** which is firmly rooted in Sicilian rural traditions.

La Ciappa is an organic tomato naturally dried in the sun without adding any preservatives; a simple, genuine and high-quality recipe. A rural ritual that used to be carried out year after year but slowly over time came to be forgotten.

Agriblea using an old family recipe, which was luckily preserved over the years, has revived this ancient ritual and helped future generations discover the values and flavours of a tradition that favours a healthy lifestyle while respecting the environment.

And that is why the Agriblea organic sun-dried tomatoes are as good as they used to be.

Great tasting and genuine just like those made by our grandmothers.

pomodorisecchi.com

Da più di 20 anni coltiviamo i pomodori bio e li essicchiamo naturalmente al sole secondo la tradizione

We have been cultivating organic tomatoes and traditionally drying them naturally in the sun for more than 20 years.



THE SICILIAN ORGANIC FARM



L'Azienda

Nel 1989 l'imprenditore Giorgio Agosta, si dedica alla produzione della "Ciappa ri pummaroru" (Ciappa di pomodoro), ovvero pomodoro essiccato al sole e **nel 1998**, grazie alla sua esperienza maturata nel campo della produzione ed essiccazione di pomodori, **fonda l'azienda agricola Agriblea** insieme alla moglie.

Agriblea coltiva e produce la "**Ciappa di pomodoro**", un prodotto agroalimentare tradizionale **biologico senza conservanti, essiccato naturalmente al sole**, riconosciuto dalla Regione Sicilia dal 2003 con i PAT, e certificato biologico, Biosuisse, BRC, IFS, Globalgap e Grasp.

Nel 2015 l'Azienda amplia i propri locali e nello stesso anno viene adottato un **packaging 100% compostabile**.

La Ciappa di pomodoro Agriblea è il risultato dell'unione tra **l'antica tradizione siciliana e l'innovazione** di moderni sistemi di coltivazione, irrigazione e produzione **ecosostenibili**, rispettosi dell'ambiente e delle persone.

Agriblea oggi è diventata un'azienda leader nella produzione di "Ciappa" di pomodoro essiccato al sole, grazie all'impegno della famiglia Agosta e al lavoro straordinario e puntuale dei suoi collaboratori.

La Ciappa di pomodoro e i prodotti derivati Agriblea sono divenuti **un'eccellenza made in Italy** conosciuti ed apprezzati in Europa e nel mondo.

The Company

In 1989 the entrepreneur Giorgio Agosta, decided to produce "Ciappa ri pummaroru" (Ciappa tomato), or rather the sun-dried tomato and **in 1998**, thanks to his experience in tomato production and drying techniques, he and his wife founded **Agriblea farm**.

Agriblea cultivates and produces "**Ciappa tomatoes**"; a traditional **organic product that does not contain any preservatives, is naturally dried in the sun**, has been awarded PAT (**traditional agroindustrial product**) status by the Sicilian government since 2003, and is certified organic, Bio Suisse, BRC, IFS, GlobalGAP and GRASP.

In 2015, the Company expanded the headquarters and in the same year adopted **100% compostable packaging**.

Agriblea Ciappa tomatoes demonstrate how **ancient Sicilian traditions** can be united with innovative eco-sustainable cultivation, irrigation and production methods, that respect both the environment and people.

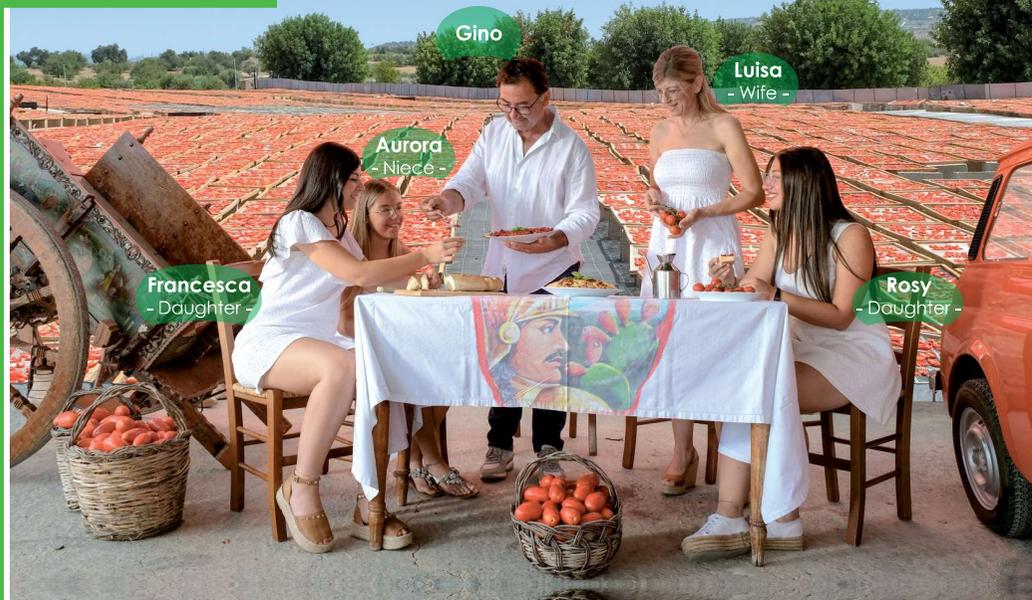
Today Agriblea is a market leader in the production of sun-dried "Ciappa" tomato, thanks to the Agosta family's hard work and the extraordinary and ever-ready commitment of its workforce.

Ciappa tomato and Agriblea products are now **a symbol of Made in Italy excellence** that is known across Europe and around the world.

pomodorisecchi.com

Il sogno di Gino è divenuto
una passione di famiglia

Gino's dream has become a
passion for the whole family



Gino

Luisa
- Wife -

Aurora
- Niece -

Francesca
- Daughter -

Rosy
- Daughter -

Made in Italy
100%

THE SICILIAN ORGANIC FARM

Made in Sicily

La Famiglia

The Family

Gino: "L'eccellenza altro non è che migliorare continuamente le semplici attività che, giorno dopo giorno, vengono normalmente eseguite". (1988)

Luisa: "ho sposato il progetto Agriblea per sostenere mio marito e perchè desideravo che le mie figlie continuassero la tradizione di famiglia." (1998)

Francesca: "Io e mia sorella siamo nate e cresciute con Agriblea. Fin da piccole spesso seguivamo i nostri genitori nelle fiere nazionali e internazionali per promuovere la "Ciappari pummaroru". Nel corso degli anni ho acquisito sempre piu' conoscenze, e condiviso la passione e la dedizione per le nostre tradizioni, così ho scelto di intraprendere gli studi in Economia aziendale al fine di poter continuare un giorno la missione della nostra famiglia." (2015)

Rosy: "Io sono ghiotta della "Ciappa" di pomodoro, e quando arriva l'estate per me aiutare i miei genitori in azienda è un must. Mi piace seguire i consigli e apprendere i segreti del mestire dei miei genitori. Frequento l'Università di Agraria perché voglio affiancare mio padre nella coltivazione dei pomodori affinando le conoscenze sul metodo biologico e Demeter che mi affascina molto." (2017)

Gino: "Excellence is nothing more than continually improving simple activities, those that you do day after day." (1988)

Luisa: "I married the Agriblea project to support my husband and because I wanted my daughters to continue our family traditions." (1998)

Francesca: "My sister and I were born and raised on Agriblea. From an early age we often went with our parents to national and international fairs to promote the "Ciappari pummaroru". Over the years I learned more and more, and began to share the passion and enthusiasm for our traditions, and that's why I decided to study Business Administration in order to one day continue our family's mission." (2015)

Rosy: "I'm mad for "Ciappa" tomato, and when summer comes around, there's no question about it, I want to help my parents on the farm. I like following their advice and learning the secrets of their work. I study at the University of Agriculture because I want to help my father cultivate tomatoes, while learning more about organic and biodynamic (Demeter) farming methods, which fascinate me a lot." (2017)

pomodorisecchi.com

La storia della Ciappa di pomodoro

The story of the Ciappa tomato



Agriblea seguendo i principi dell'agricoltura biologica e quantistica, nonché delle buone pratiche agricole, della sicurezza sul lavoro e dello sviluppo sostenibile, fornisce un prodotto **biologico, genuino e di alta qualità.**

Inoltre, attraverso il metodo della filiera corta, coltiva direttamente i pomodori in campo aperto, nei propri terreni situati ad Ispica, in Sicilia, vicino alla sede operativa, che vengono poi raccolti, controllati, essiccati al sole e trasformati nei vari prodotti.

Agriblea following organic and quantum agricultural principles, as well as good agricultural practices, safety at work and sustainable development, produces an **organic, genuine and high-quality product.**

Moreover, by using a short supply chain, it directly cultivates its tomatoes in open fields, on its own farm land near its processing site in Ispica, Sicily, which after being harvested, are controlled, sun-dried and transformed into various products.



Coltivazione e processo produttivo

Il viaggio della Ciappa di pomodoro comincia **nel mese di marzo** quando **si trapiantano** le piantine in campo aperto, coltivato esclusivamente con il metodo da agricoltura biologica (attualmente in conversione in agricoltura biodinamica).

Le sementi sono NO OGM.

Non utilizziamo concimi di sintesi e interveniamo sulla pianta con concimi organici e prodotti naturali, sostenendola e riequilibrandola al fine di rafforzare le sue difese naturali, ristabilendo l'armonia e l'equilibrio vitale dei sistemi della pianta stessa.

Il nostro prodotto è coltivato e raccolto solo per l'essiccazione al sole.

Il rispetto dei tempi, le favorevoli condizioni micro-climatiche, le buone pratiche dell'agricoltura eco-sostenibile, come la pacciamatura biodegradabile e le innovative tecniche di micro irrigazione favoriscono una sana e rigogliosa crescita delle piantine di pomodoro.

Tra **giugno, luglio e agosto** raccogliamo i pomodori, quando i frutti hanno raggiunto il giusto grado di maturazione.

Successivamente vengono controllati, selezionati con un selettore ottico e preparati* (lavato, tagliato, salato) per

THE SICILIAN ORGANIC FARM



Cultivation and Production

The story behind the Ciappa tomato begins **in March** when the seedlings are **transplanted** into the open field, and cultivated using only organic farming (actually in conversion into the biodynamic farming).

All our seeds are GMO free.

Synthetic fertilisers are never used on our farm, instead our crops are only treated with organic fertilisers and natural products, which build and rebalance the plant's natural defences, in turn restoring harmony and nature's equilibrium.

Our product is grown and harvested only to be sun-dried.

Respect for the times, favourable micro-climatic conditions, good eco-friendly agriculture practices, such as biodegradable mulching and innovative micro-irrigation techniques help the tomato seedlings grow healthily and vigorously.

Throughout **June, July and August** we harvest the tomatoes, when they are just ripe.

Subsequently each one is controlled, by an optical selector, and prepared* (washed, cut, and salted) for the Ciappa tomato transformation process.

pomodorisecchi.com

**L'essiccazione al sole
secondo l'antica tradizione.**

**Drying them in the sun,
following an ancient tradition.**



Made in Italy
100%

THE SICILIAN ORGANIC FARM

Made in Sicily

Essiccazione al Sole

E' nel periodo piu' caldo dell'anno tra giugno ed agosto che comincia il periodo dell'essiccazione naturale al sole, quando l'aria si riempie di profumo intenso e il pomodoro acquista quel colore rosso tipico della nostra Ciappa.

"E come per magia, ogni anno da giugno ad agosto, la collina "ri timpunedda" si tinge di rosso vivo: sono i pomodori di Gino Agosta stesi ad essiccare al sole."

Controllo qualità, stoccaggio e confezionamento

Una volta essiccati, i pomodori secchi, vengono sottoposti ad una selezione laboriosa e scrupolosa delle nostre collaboratrici che manualmente controllano i pomodori uno ad uno.

Una volta superata questa fase, il prodotto viene stoccato in celle frigo e, in seguito, confezionato su richiesta dei nostri clienti.

Sun-dried

The tomatoes are naturally dried in the sun during the hottest months of the year, between June and August, when there is an intense aroma in the air and our Ciappa tomatoes acquire their typical red colour.

"And as if by magic, every year from June to August, the hill "ri timpunedda" is painted bright red with Gino Agosta's tomatoes laid out to dry in the sun."

Quality control, storage and packaging

Once dried, the tomatoes are subject to a laborious and scrupulous selection process by our workforce who manually check each and every tomato one by one.

Once this phase is over, the product is placed in cold storage and then packaged only upon the request of our customers.

pomodorisecchi.com

Ci trovate in Sicilia.
We are in Sicily.



L'azienda Agriblea è ubicata in un'area destinata ad uso esclusivamente agricolo, inserita in un contesto di paesaggi naturali e incontaminati, luoghi ambientali unici e suggestivi, ad appena 2 km da Ispica, in provincia di Ragusa, territorio della Sicilia orientale, riconosciuto come patrimonio culturale dall'UNESCO, ricco di storia ed opere d'arti.

Agriblea farm is in a green belt area where only agriculture is permitted, set in a natural and unspoiled landscape, it is surround by unique and suggestive environmental attractions, but only 2 km from Ispica, a UNESCO world heritage site, full of history and masterpieces, in the province of Ragusa, Eastern Sicily.

Made in Italy
100%

THE SICILIAN ORGANIC FARM

Made in Sicily

Rispetto del territorio e salvaguardia dell'ambiente

Ci siamo impegnati a tutelare il territorio e a rispettare l'ambiente, adottando un piano di miglioramento ambientale, di utilizzo di sistemi ecosostenibili e di salvaguardia della flora e della fauna locale. Abbiamo recuperato e ricostruito manualmente i caratteristici "muri a secco" tutto intorno ai terreni aziendali per preservare lo stato dei luoghi da un punto di vista storico-culturale, e per rendere possibile la continuazione e lo sviluppo della microflora e della fauna tipica del territorio che si annida e cresce attorno ai "muri a secco". Abbiamo anche in affidamento delle aiuole appartenenti al verde pubblico al fine di mantenerle sempre pulite, verdi ed in ordine.

RISPARMIO D'ACQUA: Per l'irrigazione dei terreni adottiamo un moderno sistema di micro irrigazione e fertirrigazione inoltre riutilizziamo l'acqua di origine meteorica al fine di ridurre gli sprechi d'acqua.

IMPIEGO DI ENERGIA RINNOVABILE: Dal 2012 utilizziamo energia pulita e rinnovabile grazie a due impianti fotovoltaici di cui siamo dotati e dal 2015 riscaldiamo l'acqua sanitaria con due impianti solari termici.

PACKAGING COMPOSTABILI E RICICLABILI: Nel 2015, anticipando le normative europee ed italiane, abbiamo introdotto un packaging 100% compostabile, buste e vassoi compostabili con etichette di carta riciclabili.

Respecting our area and protecting the environment

We are committed to protecting our territory and respecting the environment, adopting an environmental impact plan, using eco-sustainable systems and safeguarding the local flora and fauna. Throughout the farm we have restored and manually rebuilt the "dry stone walls", a local characteristic, not only in order to conserve the area from a historical-cultural point of view, but also so that the microflora and typical local fauna that it nests and grows around the "dry stone walls" can continue and develop. We also manage some of a public garden areas in order to keep the areas clean, green and tidy.

SAVING WATER: We have decided to use a modern system of micro irrigation and fertigation to irrigate the land, and we also recycle meteoric water in order to reduce our water waste.

USING RENEWABLE ENERGY: Since 2012 we have been using clean, renewable energy thanks to two photovoltaic systems that we installed and since 2015 we have been heating our sanitary water with two solar thermal panels.

COMPOSTABLE AND RECYCLABLE PACKAGING: In 2015, anticipating European and Italian regulations, we introduced 100% compostable packaging, compostable packets and trays with recyclable paper labels.

pomodorisecchi.com



LE CERTIFICAZIONI: UNA GARANZIA PER IL CONSUMATORE

Le attente procedure di autocontrollo interno e il rispetto delle severe norme imposte dalle certificazioni ci permettono di ottenere un prodotto finito di grande eccellenza. 100% siciliano, Made in Italy.



GLOBALG.A.P.



1998

HACCP

Metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore, incrementare la qualità dei prodotti, a gestire la sicurezza e a garantire la tracciabilità dell'intera filiera.

Hygienic self-control method aimed at protecting the consumer's health, increasing product quality, managing safety and guaranteeing traceability throughout the entire supply chain.

2001

INIZIO DELLA COLTIVAZIONE BIO

Produzione agricola basata sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, alto livello di gestione eco-compatibile e sostenibile dell'agricoltura. Secondo il Regolamento Ce 834/2007 certificato da QC.

Organic farming began. Agricultural production based on implementing the best environmental practices, a high level of eco-compatible and sustainable management, according to CE 834/2007 Regulations certified by QC.

2004

BIOSUISSE

Le direttive Bio-Suisse, sono tra le più severe rispetto ai requisiti minimi di legge previsti dalle norme europee e svizzere per le produzioni biologiche e mira a ripristinare l'equilibrio tra gli interessi di uomini, animali e natura.

Bio Suisse standards are one of the most stricter than the minimum legal requirements set by European and Swiss regulations for organic agriculture and aims to restore the balance between the interests of men, animals and nature.

2008

BRC

Obiettivo della certificazione BRC è assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori dai fornitori e dai rivenditori della GDO.

Global Standard for Food Safety. The British Retailer Consortium standard was designed to verify the quality and safety of products offered to consumers by large scale suppliers and retailers within the food industry.

2013

GLOBALG.A.P. E GRASP

E' uno standard che mira a far rispettare e migliorare le buone pratiche agricole al fine di essere in grado di offrire ai consumatori e al mercato prodotti di qualità, sicuri e con tracciabilità documentata.

It is a standard that aims to enforce and improve good agricultural practices in order to be able to offer both consumers and the market quality products, that are safe and have a documented traceable supply chain.

2016

IFS

E un programma di valutazione della sicurezza dei prodotti alimentari standardizzato a marchio del distributore e a marchio dell'azienda produttrice che si basa sulla checklist del GFSI Global Markets.

The IFS Global Markets Food is a standardised food safety assessment program for private label food products and branded food products that are based on the GFSI Global Markets checklist.

CERTIFICATIONS: A CUSTOMER GUARANTEE

Our vigilant internal control procedures and compliance with the strict standards imposed by our certification bodies mean that we can produce a top-quality, 100% Sicilian, Made in Italy finished product.



100% BIO
ORGANIC FARMING



VASSOIO / TRAY

70 g • 100 g • 150 g

SHELF-LIFE

12 MESI in frigo (0 °C ; + 6 °C)
6 MESI in un luogo asciutto e lontano da
fonti di calore e dalla luce diretta del sole

12 MONTHS in the fridge (0; + 6 °C)
6 MONTHS in a cool, dry place
away from direct sunlight.

Made in Italy
100%

LA CIAPPA DI POMODORO BIO ESSICCATO AL SOLE IN SICILIA

Made in Sicily

ORGANIC CIAPPA TOMATO SUN-DRIED IN SICILY

La Ciappa di Pomodoro bio essiccato al sole è un pomodoro di tipo ovale allungato che viene coltivato in campo aperto, raccolto al giusto grado di maturazione, selezionato, lavato, tagliato a metà, salato ed essiccato al sole in un ambiente igienicamente controllato e autorizzato dalle autorità competenti.

The organic sun-dried Ciappa Tomato has an elongated oval-shaped and is grown in the open field. Picked when it is perfectly ripe, it is then controlled, washed, cut in half, salted and dried in the sun in a hygienically controlled environment and authorized by the relevant authorities.

No OGM. No conservanti. No Solfiti.

GMO free. It does not contain any preservatives. No sulfites.

ASPETTO:

La Ciappa di Pomodoro bio essiccato al sole si presenta piatta, da qui il termine "Ciappa" che in siciliano vuol dire piatto, il pomodoro ha un aspetto carnoso ed elastico, dal colore rosso bruno, dal profumo intenso e dal gusto lungo e persistente.

APPEARANCE:

The organic sun-dried Ciappa Tomato is flat, hence the term "Ciappa" which in fact means flat in Sicilian, the tomato has a fleshy and squashy aspect, dark red colour, intense aroma and a long persistent taste.

INGREDIENTI:

Pomodoro da agricoltura biologica e sale.

INGREDIENTS:

Organic tomatoes and salt.



CERTIFICAZIONI - CERTIFICATIONS





100% BIO
ORGANIC FARMING



VASSOIO / TRAY

70 g • 100 g • 150 g

SHELF-LIFE

12 MESI in frigo (0 °C ; + 6 °C)
6 MESI in un luogo asciutto e lontano da
fonti di calore e dalla luce diretta del sole

12 MONTHS in the fridge (0; + 6 °C)
6 MONTHS in a cool, dry place
away from direct sunlight.

Made in Italy
 100%

CIAPPA DI CILIEGINO BIO ESSICCATO AL SOLE

Made in Sicily

ORGANIC SUN-DRIED CIAPPA CHERRY TOMATOES

La Ciappa di Pomodoro Ciliegino bio è un pomodoro pregiato di tipo "Pachino", raccolto al giusto grado di maturazione, selezionato ed essiccato al sole. Abbiamo introdotto la Ciappa di Ciliegino poiché è un prodotto dal gusto dolce che può essere utilizzato per realizzare diverse ricette gustose ed anche consumato direttamente come snack.

No OGM. No conservanti. No solfiti.

ASPETTO:

La Ciappa di Pomodoro Ciliegino bio essiccato al sole si presenta piatto, da qui il termine "ciappa" che in siciliano vuol dire piatto, il pomodoro ha un aspetto carnoso ed elastico, dal profumo intenso e dal gusto lungo e persistente.

INGREDIENTI:

Pomodoro da agricoltura biologica e sale.

The Organic Ciappa Cherry tomato is the highly esteemed "Pachino" tomato, picked when it's perfectly ripe, it is controlled and dried in the sun.

We have introduced the Ciappa Cherry tomato as it has a sweet taste that can be used to make a variety of tasty recipes or even consumed directly as a snack.

GMO free. It does not contain any preservatives. No sulfites.

ASPECT:

The organic sun-dried Ciappa Cherry Tomato is flat, hence the term "Ciappa" which in fact means flat in Sicilian, and has a fleshy and squashy aspect, with an intense aroma and a long and persistent taste.

INGREDIENTS:

Organic tomatoes and salt.



CERTIFICAZIONI - CERTIFICATIONS





100% BIO
ORGANIC FARMING



VASSOIO / TRAY

70 g • 100 g • 150 g

SHELF-LIFE

12 MESI in frigo (0 °C ; + 6 °C)
6 MESI in un luogo asciutto e lontano da
fonti di calore e dalla luce diretta del sole

12 MONTHS in the fridge (0; + 6 °C)
6 MONTHS in a cool, dry place
away from direct sunlight.

Made in Italy

100%

CIAPPA DI POMODORO BIO CAPULIATO ESSICCATO AL SOLE

Made in Sicily


ORGANIC SUN-DRIED CIAPPA CAPULIATO TOMATOES (CHOPPED)

La Ciappa di Pomodoro bio Capuliatu e' un pomodoro che viene essiccato al sole e tritato. E' un prodotto tipico del territorio di Ragusa. Il Capuliatu veniva utilizzato dai contadini per condire il pane appena sfornato, il cosiddetto "Pane Cunzato". Il Capuliatu, oltre che per il pane, si presta per insaporire e arricchire antipasti, primi piatti ed altro ancora.

No OGM. No conservanti. No solfiti.

ASPETTO:

La Ciappa di Pomodoro bio Capuliatu essiccato al sole si presenta tritato, da qui il termine "capuliatu" che in dialetto siciliano vuol dire "tritato". Il Capuliatu ha un aspetto di una pasta elastica, un profumo intenso e un gusto lungo e persistente.

INGREDIENTI:

Pomodoro da agricoltura biologica e sale.

Organic sun-dried Capuliatu Ciappa tomatoes are dried in the sun and then finely chopped. It is a typical product of our local area, Ragusa. The Capuliatu was used by the farmers to season freshly baked bread, the so-called "Pane Cunzato". But it doesn't just go with bread, Capuliatu is ideal to season and enrich starters, pasta dishes and much more.

GMO free. It does not contain any preservatives. No sulfites.

ASPETTO:

The organic sun-dried Ciappa Capuliatu tomato appears chopped, hence the term "capuliatu" which in fact means "chopped/minced" in Sicilian. Capuliatu has the appearance of a pliable paste, with an intense aroma and a long and persistent taste.

INGREDIENTS:

Organic tomatoes and salt.



CERTIFICAZIONI - CERTIFICATIONS





100% BIO
ORGANIC FARMING



VASSOIO / TRAY

70 g • 100 g • 150 g

12 MESI in frigo (0 °C ; + 6 °C)
6 MESI in un luogo asciutto e lontano da
fonti di calore e dalla luce diretta del sole

SHELF-LIFE

12 MONTHS in the fridge (0; + 6 °C)
6 MONTHS in a cool, dry place
away from direct sunlight.

Made in Italy
 100%

CIAPPA DI POMODORO BIO JULIENNE ESSICCATO AL SOLE

ORGANIC SUN-DRIED CIAPPA JULIENNE TOMATOES (STRIPS)

Made in Sicily

La Ciappa di Pomodoro bio Julienne essiccato al sole è un pomodoro che dopo l'essiccazione viene tagliato alla Julienne.

L'idea di produrre questo prodotto è nata poichè girando il mondo i nostri clienti richiedevano una Ciappa dal formato piu' piccolo da poter aggiungere all'impasto del pane e torte, per condimenti vari e da utilizzare come antipasto veloce e pratico.

No OGM. No conservanti. No Solfiti.

ASPETTO:

Ciappa di Pomodoro bio Julienne essiccato al sole si presenta tagliato a filetti, dal profumo intenso e dal gusto lungo e persistente.

INGREDIENTI:

Pomodoro da agricoltura biologica e Sale.

The organic sun-dried Ciappa Julienne Tomato is a tomato that after being dried is cut up into Julienne (thin strips). We came up with the idea for this product about because as we travelled around the world our customers increasingly asked for a smaller Ciappa tomatoes which they could to add to the bread dough, cake mixes, and various sauces as well as a quick and practical starter.

GMO free. It does not contain any preservatives. No sulfites.

ASPECT:

The organic Ciappa Julienne Tomato dried in the sun and then cut into thin strips, has an intense aroma and a long and persistent taste.

INGREDIENTS:

Organic tomatoes and salt.



CERTIFICAZIONI - CERTIFICATIONS



BIO SUISSE
ORGANIC

GLOBAL G.A.P.



IFS
Food





Made in Italy
100%

THE SICILIAN ORGANIC FARM

Made in Sicily

Il Biologico e il Sociale

Da sempre l'azienda impegnata nella diffusione del biologico, come modello di generatore di impulsi sociali positivi, ha sostenuto nel corso degli anni diverse iniziative per la valorizzazione e la tutela del territorio.

Inoltre da qualche anno Agriblea ha inserito all'interno del proprio organico dei giovani disagiati, tramite un programma speciale di recupero, aiutandoli ad inserirsi nuovamente nel mondo del lavoro e nel tessuto sociale.

Agriblea ogni anno e' attivamente impegnata in attività, eventi e manifestazioni di beneficenza, sostenendo associazioni che tutelano ed aiutano le fasce sociali piu' deboli.

Agriblea nella Rete del Lavoro Agricolo di Qualità dell'INPS è fra le imprese iscritte. La Rete del lavoro agricolo di qualità è stata istituita, presso l'INPS, al fine di selezionare imprese agricole che, rispondendo ai requisiti richiesti per l'iscrizione, si qualificano per il rispetto delle norme in materia di lavoro e legislazione sociale e in materia di imposte sui redditi e sul valore aggiunto.

Organic and Care farming

The company has always been committed to promoting organic farming, not just as a form of agriculture but also as a model that generates a positive social impact, and over the years it has supported various initiatives to improve and protect the local area.

In addition, for some years now Agriblea has included in its team young people from disadvantaged social backgrounds, by using a special recovery program which helps them re-enter both the world of work and the society.

Agriblea every year actively participates in activities, events and charitable occasions, in order to support associations that protect and help those in need.

Agriblea in the INPS Quality Agricultural Work Network is among the registered companies. The Network of Quality Agricultural Work was established at INPS in order to select agricultural businesses that, by meeting the requirements for registration, qualify for compliance with labor and social legislation and on the subject, income and value added taxes.

pomodorisecchi.com



Agriblea di Agosta Giorgio & C.s.s. agricola
C.da Timponelli sn • 97014 ISPICA (RG) • SICILY - ITALY
Coordinate Agriblea GPS: N 36°46'22.1" | E 14°56'02.9"

Phone: +39 0932 951228 • Fax: +39 0932 1850674 • E-mail: agriblea@gmail.com
P. IVA: IT01079010888 • SDI: M5UXCR1 • REA: RG92927

[pomodorisecchiagriblea](https://www.pomodorisecchiagriblea.com)   [instagram.com/agriblea](https://www.instagram.com/agriblea)

[pomodorisecchi.com](https://www.pomodorisecchi.com)