



# AROMI DI SICILIA

*di Randazzo*

Il profumo della natura, fresco ogni giorno.

## CATALOGO PRODOTTI



0932-291628  
377-9690477 / 388-9298875



[info@aromidisiciliarg.it](mailto:info@aromidisiciliarg.it)



[www.aromidisiciliarg.it](http://www.aromidisiciliarg.it)

# Az. Agr. Aromi di Sicilia




*“Il profumo della natura, fresco ogni giorno  
Coltivato in Sicilia, confezionato per te”.*

## • La nostra storia

*Nata da una tradizione familiare nel Ragusano, uniamo sapere antico e tecniche avanzate per produrre basilico fresco eccellente, garantito tutto l'anno. Le nostre serre climatizzate con impianti di riscaldamento assicurano resa e qualità costanti, anche in inverno.*






## • I nostri punti di forza

-  **Filiera controllata:** Dal seme alla confezione, tracciabilità al 100%.
-  **Lotta integrata:** Riduzione al minimo dei fitofarmaci, per un prodotto più sano e sostenibile.
-  **Logistica efficiente:** Spedizioni rapide in tutta Italia, con freschezza garantita.



## • Perché sceglierci?

-  Forniture programmabili 12 mesi l'anno, senza interruzioni.
-  Confezionamento su misura: vaschette, buste o sfuso, per esigenze di GDO e grossisti.
-  Flessibilità su ordini e personalizzazioni.



*“Coltiviamo non solo basilico, ma relazioni di fiducia. Richiedete un campione e toccate con mano la differenza!”*



## Scegli il tuo prodotto!

- **Basilico** - p. 6-7
- **Prezzemolo** - p. 8
- **Finocchietto selvatico** - p. 9
- **Peperone friggitello** - p. 10-11
- **Menta** - p. 12
- **Salvia** - p. 13
- **Rosmarino** - p. 14

### **\*Nota\***

*E' possibile concordare la fornitura di eventuali altri articoli o formati di packaging.*



**Contattaci!**

# Basilico

*Il basilico è una delle erbe aromatiche più amate e utilizzate nella cucina mediterranea. Le sue foglie verdi, profumate e dal sapore inconfondibile, arricchiscono piatti di ogni tipo.*

*Coltivato con cura sotto il sole della Sicilia, il nostro basilico si distingue per l'intenso aroma e l'elevata qualità, garantendo freschezza e gusto in ogni utilizzo.*

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** da 30, 40 o 50 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** sacchetto in LDPE

## IMBALLAGGIO STANDARD

- **Pezzi per collo:** 12
- **Colli per pallet:** 120



### \*Note:\*

- *Il numero di pezzi per collo e colli per pallet è indicativo e può essere personalizzato in base alle esigenze del cliente.*
- *Possibilità di comporre pallet misti con più referenze.*
- *Richiedi un piano di imballaggio su misura per ottimizzare costi e logistica.*

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** da 30 o 40 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in R-PET/Film BOPP

## IMBALLAGGIO STANDARD

- **Pezzi per collo:** 20
- **Colli per pallet:** 120



**Contattaci!**



# Prezzemolo

*Il prezzemolo è un'erba aromatica indispensabile in cucina, apprezzata per il suo aroma fresco e il sapore delicato che esalta il gusto di numerosi piatti. Coltivato con passione e raccolto al momento giusto, il nostro prezzemolo mantiene intatte le sue proprietà aromatiche e nutrizionali.*

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** da 50 o 100 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in R-PET/Film BOPP

## IMBALLAGGIO STANDARD

- **Pezzi per collo:** 10
- **Colli per pallet:** 160



### \*Note:\*

- *Il numero di pezzi per collo e colli per pallet è indicativo e può essere personalizzato in base alle esigenze del cliente.*
- *Possibilità di comporre pallet misti con più referenze.*
- *Richiedi un piano di imballaggio su misura per ottimizzare costi e logistica.*

# Finocchietto selvatico

*Il finocchietto selvatico è un'erba aromatica tipica della tradizione mediterranea, caratterizzata da foglie sottili che hanno un profumo intenso e un gusto inconfondibile, con note fresche e leggermente anaciate. Coltivato in modo naturale e raccolto con cura, il nostro finocchietto selvatico conserva tutte le sue proprietà organolettiche e benefiche.*

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** da 30, 40 o 50 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in R-PET/Film BOPP

## IMBALLAGGIO STANDARD

- **Pezzi per collo:** 10
- **Colli per pallet:** 160



**Contattaci!**



# Peperone friggitello

*Il peperone friggitello, noto anche come "friarello" in alcune regioni, è una varietà di peperone dolce caratterizzata da frutti allungati, di colore verde intenso quando immaturi e rosso acceso a maturazione completa. Ha una polpa sottile e un sapore delicato, privo di note piccanti, che lo rende perfetto per il consumo fresco o cotto.*

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** 500 gr

**Conservazione:** 7-10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** Vaschetta richiudibile in R-PET

## **IMBALLAGGIO STANDARD**

- **Pezzi per collo:** 10
- **Colli per pallet:** 75



### **\*Note:\***

- *Il numero di pezzi per collo e colli per pallet è indicativo e può essere personalizzato in base alle esigenze del cliente.*
- *Possibilità di comporre pallet misti con più referenze.*
- *Richiedi un piano di imballaggio su misura per ottimizzare costi e logistica.*

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** da 250 gr o 300 gr

**Conservazione:** 7-10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in PAP / Film BOPP

## **IMBALLAGGIO STANDARD**

- **Pezzi per collo:** 13
- **Colli per pallet:** 75



**Contattaci!**



# Menta

La menta è un'erba aromatica dal profumo intenso e rinfrescante, apprezzata sia in cucina che in ambito erboristico. Le sue foglie verdi e fragranti aggiungono un tocco di freschezza alle preparazioni.

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** 30 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in R-PET/Film BOPP



## IMBALLAGGIO STANDARD

- **Pezzi per collo:** 20
- **Colli per pallet:** 120

### \*Note:\*

- Il numero di pezzi per collo e colli per pallet è indicativo e può essere personalizzato in base alle esigenze del cliente.
- Possibilità di comporre pallet misti con più referenze.
- Richiedi un piano di imballaggio su misura per ottimizzare costi e logistica.

# Salvia

La salvia è un'erba aromatica dal profumo intenso e dal sapore leggermente speziato, ideale per arricchire sia piatti a base di carne che pesce. E' caratterizzata da foglie vellutate di colore verde argentato.

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** 30 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in R-PET/Film BOPP



## IMBALLAGGIO STANDARD

- **Pezzi per collo:** 24
- **Colli per pallet:** 120

Contattaci!



# Rosmarino

Il rosmarino con le sue foglie aghiformi è una delle erbe aromatiche più versatili e apprezzate della cucina mediterranea, grazie al suo profumo intenso e al sapore deciso.

**Periodo di produzione:** Gennaio – Dicembre

**Peso netto:** 30 gr

**Conservazione:** 10° C

**Shelf-life:** 7 giorni dal confezionamento

**Packaging:** vaschetta in R-PET/Film BOPP

## IMBALLAGGIO STANDARD





- **Pezzi per collo:** 24
- **Colli per pallet:** 120



### \*Note:\*

- Il numero di pezzi per collo e colli per pallet è indicativo e può essere personalizzato in base alle esigenze del cliente.
- Possibilità di comporre pallet misti con più referenze.
- Richiedi un piano di imballaggio su misura per ottimizzare costi e logistica.

# ...Come lavoriamo...

1.  **Raccolta all'alba:** Selezioniamo a mano il prodotto nelle prime ore del giorno, quando l'aroma è più intenso.  
(Temperatura di raccolta <25°C per preservare gli oli essenziali.)
2.  **Refrigerazione immediata:** In 30 minuti dalla serra alla cella frigorifera (10°C) per bloccare l'ossidazione.
3.  **Confezionamento giornaliero:** Ogni giorno confezioniamo secondo le vostre esigenze.
4.  **Spedizione giornaliera.**

  
**AROMI**  
DI SICILIA di Randazzo

 0932-291628  
377-9690477 / 388-9298875  
 [info@aromidisiciliarg.it](mailto:info@aromidisiciliarg.it)  
 [www.aromidisiciliarg.it](http://www.aromidisiciliarg.it)

**Contattaci!**



