



Arke'
olio di Sicilia

ARKÈ ET NATURE

Arkè est le principe, l'élément fondamental d'où tout provient. Arkè est la terre, le soleil, le respect de la tradition, l'amour et la passion. Arkè est la recherche continue d'une huile de qualité supérieure où typicité et terroir trouvent leur meilleure expression.

Arkè is the beginning, the fundamental element from which everything originates. Arkè is the sun and the soil. It is the respect for traditions, it is love and passion. Arkè is continuous research to create a higher quality olive oil, where typical flavours perfectly match with the local territory.



“Nous sommes situés au cœur de la Sicile, à quelques kilomètres de la mer Méditerranée. Arkè est son histoire, l’histoire d’une famille, de ses valeurs, de sa passion et de son travail sur un territoire extraordinaire.”

“We are located in the heart of Sicily only a few kilometers from the Mediterranean sea. Arkè is its history, the history of the family. It is values and charm. Arkè means working in an amazing territory.”

L'HISTOIRE OUR STORY

Notre famille se consacre à la culture de l’olivier et à la production d’huile depuis trois générations, depuis que nos grands-parents, pressentant leur vocation et celle du territoire, commencèrent cette aventure dans les campagnes près de Serradifalco. À leur arrivée sur les nouvelles terres achetées après la fin de la Deuxième Guerre mondiale, ils plantèrent un olivier, symbole de ce nouveau départ. Nous avons voulu nous aussi écrire une nouvelle page de notre histoire, portés par les mêmes valeurs et la même passion héritées de ce lien indélébile et du respect qu’ils nous ont transmis.

Our family has dedicated itself to the olive cultivation and the oil production for three generations. Our grandparents started their adventure in the lands near Serradifalco, realizing in that moment their vocation and the potential of the territory. At their arrival to the new farmlands, bought after the war of the 1945, they planted an olive tree as a symbol of their beginning. From this indelible link and the inherited respect, we started to write a new story that shares the same values and the same passion as our grandparents.

LES VALEURS, LES PERSONNES ET LE TERRITOIRE VALUES, PEOPLE AND TERRITORY

Partant des terres proches de Serradifalco où tout a commencé, nous avons continuer à explorer les zones environnantes à la recherche de sols, variétés, expositions et microclimats capables d’exprimer les caractéristiques d’une unicité exceptionnelle. Les sols argileux, sableux et calcaires ont inspiré la création de nos 4 huiles d’olive vierges extra: Arkè IGP Sicilia, Arkè, Arkè Bio et Kora.

Starting from the lands near the town of Serradifalco, where everything began, we extended our research to the neighbouring areas to discover soils, varieties, exposures and microclimates able to express the characteristic of an unrepeatable uniqueness. Loam soils, sandy soils and chalky soils have been the inspiration for the creation of our four extra virgin olive oils: Arkè PGI Sicily, Arkè, Arkè Bio and Kora.



UNICITÉ SIGNÉE ARKÈ

UNIQUENESS SEALED BY ARKÈ

Pendant les longues journées de l'été sicilien, nous cueillons les olives encore à la main et les déposons dans des paniers ajourés pour qu'elles arrivent indemnes à notre moulin. Le choix d'un timing respectueux des variétés, l'attention portée à la sélection des fruits et le rude travail des hommes et des femmes contribuent à la réussite de ce voyage délicat vers une huile de qualité.

In the long days that prolong the Sicilian summer, we still pick the olives manually and then we put them in low and well-ventilated containers in order to avoid them warming up. In this way we make sure the olives arrive undamaged and intact to our company mill. The choice of the best time of picking, always respectful of the different olive varieties, the attention in the selection of the best fruits and the hard work of men and women contribute to the success of the delicate production of our high quality extra virgin olive oil.

Pendant la campagne, la vie au moulin ne s'arrête jamais. Jour et nuit, nous gérons rigoureusement la cueillette dans de nombreuses exploitations. Avec ponctualité, nous collectons les olives dans les champs puis nous procémons avec le plus grand soin à un broyage délicat et à une extraction à froid dans les 12 heures qui suivent la récolte. Dans un environnement préservé qui garantit l'authenticité du produit, nous laissons le temps au temps et attendons patiemment la décantation naturelle de l'huile dans des cuves en acier. Le contrôle de la température (18°C) et l'absence de lumière permettent de conserver intacte cette huile de caractère fabriquée avec passion.

Chaque "homme" d'Arkè travaille pour que chaque bouteille porte en elle les valeurs qui l'ont vu naître.

During the olive harvest, the mill never stops. Day and night we supervise the harvest that is conducted over several farms. With care and attention we manage the picking ensuring the olives get processed within 12 hours from the harvest operating a continuous cycle cold-milling. Our extra virgin olive oils are stored in an environment able to preserve the natural genuineness where the sediments naturally settle down at the bottom of our steel silos. Thanks to the temperature monitoring (18°C) and the absence of light the olive oil remains so unaltered that it best expresses the character and the passion from which it was produced.

Every "man" of Arkè works in a way that each bottle brings the values at the basis of its production signed manually by the red Arkè seal.



ARKÈ BIO



Monovariété: Moresca 100%

Zone de production: San Cataldo, Pietraperezia, Barrafranca (Sicile Centrale) 460 m snm.

Récolte: cueillette manuelle à semi-maturité pour valoriser les composants aromatiques et antioxydants, du 10 octobre au 15 novembre.

Broyage: extraction à froid à cycle continu dans les 12 heures suivant la cueillette.

Conservation: décantation naturelle dans des cuves en acier inox dans un environnement à température contrôlée (18°C).

Notes organoleptiques: Profil olfactif aux traits francs et élégants, des notes claires de tomate mûre, d'artichaut et d'herbes aromatiques. La finale offre des notes délicates d'amande et de sauge. En bouche, elle est résolument douce, avec une structure harmonieuse qui décrit parfaitement l'équilibre entre l'amer et le piquant. La finale est une sensation enveloppante de fruit et de pistache.

Formats: bouteille 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75 ; bidon 2 l, 3 l, 5 l

Monovariety: Moresca 100% from Organic Farm

Production Area: San Cataldo, Pietraperezia, Barrafranca (central Sicily) 460 m a.s.l..

Harvest: hand-picking mid-way through the ripening period in order to preserve and exalt the antioxidant and aromatic characteristics, from October 10th to November 15th.

Crushing: continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.

Storage: natural settling (without filtering) in steel silos in storage room with temperature monitoring (18°C).

Organoleptic Notes: Olfactive profile featured by sharp and elegant traits presenting evident flavours of ripe tomatoes, artichokes and herbs. In the aftertaste it offers delicate smells of almond and sage. When tasted, the results are definitely soft, in its harmonious structure which perfectly describes the bitter piquant balance. In the end of the tasting you are embraced by a sensation of fruit and pistachio.

Size: bottle 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; can 2 l, 3 l, 5 l

Arkè Bio est une huile monovariétale vierge extra obtenue à partir d'olives Moresca. C'est le produit phare de l'entreprise, issu de sols sableux et rougeâtres, riches en fer. On obtient de ces sols des saveurs élégantes et un équilibre excellent.

Arkè Bio is a single variety extra virgin olive oil produced from "Moresca" olives and it represents Arkè diamond point. It's cultivated in reddish, ferrous, sandy soils. These soils give elegant and excellently balanced flavours.



Arkè "IGP SICILIA" représente la synthèse du territoire sicilien, de sa tradition et de sa culture. Elle est le produit des valeurs les plus résolues de l'île, des paysages et des couleurs où s'alternent plaines, montagnes et collines, enserrées par le bleu de la mer.

Arkè "PGI SICILIA" represents the synthesis of Sicilian territory, tradition and culture. It grows from the solid values of the island, from the landscapes and colors interweaving plains, mountains and hills, nestled in the blue sea.



ARKÈ IGP SICILIA

Variété: Cerasuola 40%, Santagatese 40%, Biancolilla 20% (certifiées IGP).

Marque de Qualité: Certification IGP SICILIA - Indicazione Geografica Protetta Sicilia

Zone de production: Serradifalco, Delia, Caltanissetta (Sicile centrale) 500 m snm.

Récolte: cueillette manuelle précoce pour exalter le fruité et soutenir une plus grande structure et durabilité. Du 01 octobre au 02 novembre.

Broyage: extraction à froid à cycle continu dans les 12 heures suivant la cueillette.

Conservation: décantation naturelle sous azote dans des cuves en acier inox dans un environnement à température contrôlée (18°C).

Notes organoleptiques : Au nez, c'est une explosion de parfums, doux et enveloppants, avant tout de tomate mûre, accompagnée de pomme golden, amande et d'une légère touche de cardon. En bouche, elle offre une grande vitalité, une proportion équilibrée d'amer et de piccant qui est le gage d'une bonne structure. La finale est parfumée, avec des notes agréables de fruits sucrés.

Formats: bouteilles 0,1, 0,5 l; bidon 2l, 5 l;

Varieties: Cerasuola 40%, Santagatese 40%, Biancolilla 20% - PGI Sicily Certification (Protected Geographical Indication mark of Quality).

Mark of Quality: PGI Sicily certification - Protected Geographical Indication SICILY certified by the Regional Committee.

Production Area: Serradifalco, Delia, Caltanissetta (central Sicily). 500 m a.s.l.

Harvest: Early hand-picking to enhance aromas and give a long-lasting quality. From October 1st to November 2th.

Crushing: continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.

Storage: natural settling in stainless steel silos topped with nitrogen inert gas and stored in temperature controlled rooms (18 °C).

Organoleptic Notes: Wide olfactory range to the nose: an explosion of soft and enveloping aromas. Initial flavours of ripe tomatoes stand out, followed by golden apple, almond and delicate artichoke notes. Powerful and lively to the taste. A majestic and well-proportioned structure pleases the palate with a perfect balance in its bitter and spicy persistence ending with a pleasant sweet fruit notes.

Size: bottle 0,1 l, 0,5 l, can 2 l, 5 l



ARKÈ

Variété: Tonda Iblea 40%, Nocellara de l'Etna 30%, Giarrappa 30%.

Zone de production: San Cataldo, Serradifalco, Delia, Caltanissetta (Sicile centrale) 600 m snm.

Récolte: cueillette manuelle à semi-maturité pour valoriser les composants aromatiques et antioxydants, du 15 octobre au 20 novembre.

Broyage: extraction à froid à cycle continu dans les 12 heures suivant la cueillette.

Conservation: décantation naturelle dans des cuves en acier inox dans un environnement à température contrôlée (18°C).

Notes organoleptiques: La compacité olfactive est caractérisée par une note franche de tomate verte, suivie d'une sensation d'herbe fraîche ment coupée, puis de notes vives d'aubergine et de pomme golden. En bouche, la sensation est somptueuse, d'une grande élégance et équilibre. Bien équilibré dans les sensations amer et piquant parfaitement calibrées pour soutenir une structure souple et gratifiante. La persistance est longue et harmonieuse.

Formats: bouteille 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75 ; bidon 2 l, 3 l, 5 l

Varieties: Tonda Iblea 40%, Nocellara dell'Etna 30%, Giarrappa 30%.

Production Area: San Cataldo, Serradifalco, Delia, Caltanissetta (central Sicily) 600 m a.s.l..

Harvest: hand-picking mid-way through the ripening period in order to preserve and exalt the antioxidant and aromatic characteristics, from October 15th to November 20th.

Crushing: continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.

Storage: natural settling (without filtering) in steel silos in storage room with temperature monitoring (18°C).

Organoleptic Notes: The olfactory density is characterized by a definite nuance of green tomato accompanied by an intense sensation of freshly cut grass; vivid remembrances of aubergine and golden apple follow. At taste, it results simply magnificent with its great elegance and equilibrium. Well balanced in its bitter and spicy sensations, perfectly calibrated to support an agile and satisfying structure. The after taste is harmonious and lingering.

Size: bottle 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; can 2 l, 3 l, 5 l



Arkè est la première née de nos huiles d'olive. Authentiquement liée au territoire, expression de son identité, elle est issue de sols argileux de moyenne texture qui lui confèrent intensité et force.

Arkè is the first born among our oils. It is so genuinely bound to the territory that it becomes an expression of its identity. It is produced from mid-mixture loam soils that give intensity and strength.



Elle s'inspire du mythe de Kore de la mythologie grecque, et porte bien son nom avec la Vallée des Temples toute proche. Les sols calcaires donnent de la rondeur et de la douceur, et des sensations olfactives d'une grande finesse.

Kora draws inspiration from the Greek myth of Kore which is perfectly linked to the places not far from the Valley of the Temples. Calcareous soils give roundness and sweetness as well as an olfactory impact of great finesse.



KORA

Variété: Nocellara Del Belice 50%, Cerasuola 30%, Biancolilla 20%.

Zone de production: province d'Agrigento (Sicile sud orientale) 380 m s.m.n.m.

Récolte: cueillette manuelle à semi-maturité pour valoriser les composants aromatiques et antioxydants, du 1er octobre au 10 novembre.

Broyage: extraction à froid à cycle continu dans les 12 heures suivant la cueillette.

Conservation: décantation naturelle dans des cuves en acier inox dans un environnement à température contrôlée (18°C).

Notes organoleptiques: Au nez, elle offre une énergie et une élégance exceptionnelles. Elle affiche avec force des sensations évoquant des herbes aromatiques accompagnées d'une large gamme de notes florales et d'amande. À la dégustation, sa puissance expressive est unique. La structure imposante et bien proportionnée offre au palais des sensations fruitées, qui gagnent leur place dans une longue persistance très agréable.

Formats: bouteille 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75 ; bidon 2 l, 3 l, 5 l

Varieties: Nocellara Del Belice 50%, Cerasuola 30%, Biancolilla 20%.

Production Area: Agrigento area (South-eastern Sicily) 380 m a.s.l..

Harvest: hand-picking mid-way through the ripening period in order to preserve and exalt the antioxidant and aromatic characteristics, from October 1st to November 10th.

Crushing: continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.

Storage: natural settling (without filtering) in steel silos in storage room with temperature monitoring (18°C).

Organoleptic Notes: The smell is characterized by energy and elegance. It contains resolute sensations recalling herbs, accompanied by a wide range of flower and almond marks. The taste is unique for its expressive power. A majestic and well-proportioned structure pleases the palate with fruity sensations that advances in a lingering and delighting persistent taste.

Size: bottle 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; can 2 l, 3 l, 5 l



LES HUILES AROMATISÉES

THE ARKE' FLAVOURED OLIVE OILS

Arkè est aussi l'expérience d'une rencontre avec les saveurs les plus caractéristiques d'une Sicile aux mille facettes. Nous nous sommes inspirés des plats de notre tradition, exaltés par les arômes, les épices et les agrumes et caractérisés par une grande simplicité et des matières premières uniques. Le récit d'une expérience qui va des notes agrumées des "jardins" de citrons aux notes piquantes du piment, des amandiers en fleurs jusqu'aux sensations aromatiques de notre romarin.

Among the experiences of Arkè there is also the meeting with the more reminiscent flavours of Sicily and its thousand sides. We have been inspired by traditional Sicilian dishes that are simple but unique for their ingredients and enhanced by flavours, spices and citrus. The story of an experience that ranges from the citrus notes of "gardens" of lemons to the spicy hints of hot pepper, from flowering almond trees up to the aromatic sensations of our rosemary.



Nos huiles aromatisées sont nées de ce voyage à travers la Sicile. Citron, Piment, Romarin, Orange, Armònia. Toutes les huiles aromatisées Arkè sont obtenues par infusion naturelle des ingrédients dans notre huile d'olive vierge extra.

Formats: Bouteille 0,10 l; bouteille 0,20 l; Set de 5 bouteille 0,10 l.

The Arkè Flavoured Oils were born out of this trip through Sicily: Orange, Lemon, Hot Pepper, Rosmarin, Armònia All the Arkè flavoured olive oils are obtained by natural infusion of our unique blend of extra virgin olive oil with ingredients able to exalt each fragrance.

SIZE : bottle 0,1 l and gift box 5bottles x 0,1 l; bottle 0,20 l





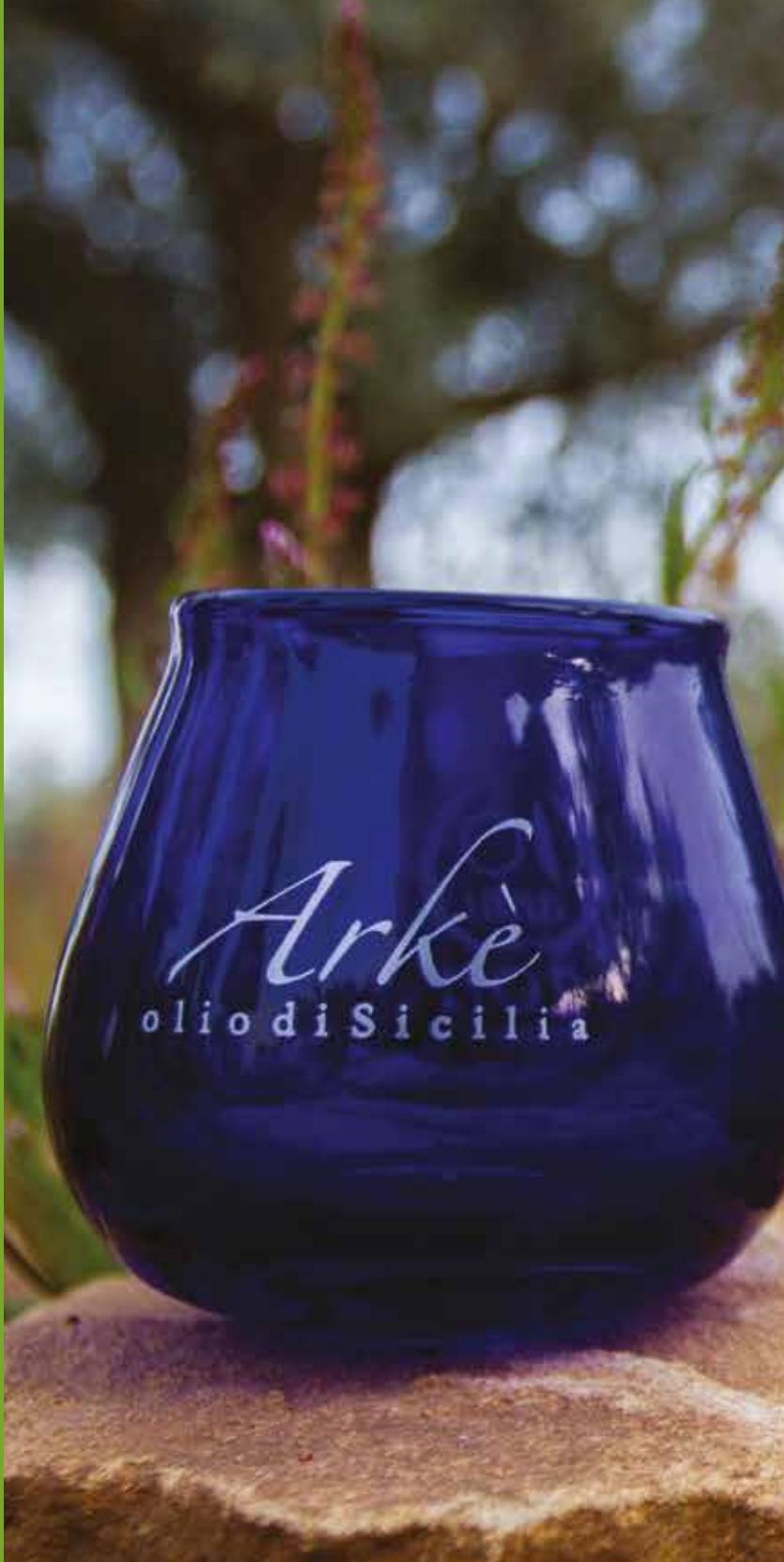
LA PERCEPTION VISUELLE VISUAL PERCEPTION

La couleur et la turbidité de l'huile ne sont pas des caractéristiques déterminantes pour effectuer une bonne évaluation sensorielle. Elles ne peuvent pas non plus être considérées comme des signes d'authenticité ou de qualité. L'évaluation technique officielle prévoit en effet l'utilisation de lunettes bleues spécifiques, également normalisées, afin d'éviter que le dégustateur ne soit influencé par l'aspect visuel. Contrairement à la croyance populaire, une huile plus verte ou trouble ne correspond pas nécessairement à une huile plus intense et plus authentique.

The colour and the turbidity of an extra virgin olive oil are not indicators of the oil's flavour or of its quality. In fact they are not addressed during a sensory assessment. According to the International Olive Council (COI), the glasses used in a scientific assessments are specific blue glasses that obscure the colour of the oil in order to prevent the tester from having preconceptions about the flavour of the oil before actually smelling or tasting it. Contrary to the common belief, a dark green and cloudy olive oil doesn't necessarily mean it is a robust and genuine oil.



En savoir plus sur l'huile vierge extra
Get more information
www.olioarke.it/fr/faq





LA PERCEPTION OLFACTIVE OLFACTORY PERCEPTION

L'analyse olfactive est la première étape de l'évaluation organoleptique. On commence par saisir et chauffer dans la main le verre contenant l'échantillon, jusqu'à la température idéale de 28°C, pour libérer les composants aromatiques; de l'autre, on couvre l'ouverture du verre pour empêcher leur dispersion. Puis on rapproche le verre du nez en essayant de déceler rapidement l'intensité aromatique, des notes fruitées jusqu'aux notes épicées les plus complexes ou la présence éventuelle de défauts. Des fruités aux notes plus végétales ou florales, ainsi que des notes d'olives vertes ou mûres sont des indicateurs de la période de récolte, d'un stockage des olives approprié, des systèmes et des températures de broyage et de la bonne conservation de l'huile.

Sensory evaluation starts with the olfactory analysis. The assessment begins holding the glass in one palm in order to warm the extra virgin olive oil sample until the ideal temperature of 28°C. The other hand covers the glass while swirling the olive oil to release its aroma. After that, uncover the glass and immediately inhale deeply from the top of the glass to perceive the olive fruit aroma (fruityness), the flavour intensity, the other specific positive attributes and the possible presence of flavour defects (negative characteristics). Flavours described as floral and grassy, smell of unripe (green) or ripe olives are indicators of proper harvest time, proper handling of olives during harvest (fresh fruits), not prolonged storage prior to milling, correct milling conditions (sanitary equipment, cold temperatures), and proper storage after milling.



LA PERCEPTION EN BOUCHE TASTING

La deuxième phase est celle de la dégustation où l'on met en bouche une petite quantité d'huile en inspirant et en expirant avec le nez. Cette technique permettra de confirmer le fruité et les sensations olfactives perçues. Nous obtiendrons également d'autres informations importantes et des attributs positifs comme lamer et le piquant, éléments fondamentaux pour évaluer la qualité et qui indiquent la présence de polyphénols (antioxydants), tocophérols (vitamine E) et oléoeuropéine. Dans l'imagination collectif, ces caractéristiques sont souvent identifiées à tort comme des défauts, l'acidité n'est pas le piquant. L'acidité ne peut en effet être perçue daucune façon en bouche, elle peut être déterminée uniquement en laboratoire. Au contraire, les huiles plus piquantes et amères ont tendance à présenter une acidité plus faible, car elles sont obtenues à partir de fruits sains et récoltés au moment idéal. Enfin, plus les attributs positifs FRUITÉ, AMER et PIQUANT seront harmonieux, plus la valeur organoleptique de lhuile sera élevée.

The second step is the tasting of the oil by slurping. This step consists in sipping a small amount of extra virgin olive oil into the mouth while "sipping" some air as well. Slurping will confirm the fruitiness and the other characteristics perceived first by the nose. This technique will reveal additional attributes as bitterness and pungency. These are two parameters of quality due to the presence of healthy polyphenol content (antioxidants), tocopherol (vitamin E) and Oleuropein which are indicators for an overall evaluation of high quality. Most consumers incorrectly associate the pungency with acidity considering these characteristics as defects. The acidity can only be determined by chemical analysis. Generally, stronger pungency and bitterness are related to very low acidity because they are proof of an extra virgin olive oil produced from healthy olives picked at the right time using the correct techniques for collecting, milling and storing.

ARKÈ POUR L'ENVIRONNEMENT

ARKÈ FOR THE ENVIRONMENT

Arkè est conscient de sa ressource non reproductible la plus importante : le territoire. C'est pourquoi nous le protégeons et le préservons en faisant appel aux énergétiques renouvelables.

Sur notre site, deux installations photovoltaïques parfaitement intégrées aux structures existantes, couvrent 100% de nos besoins énergétiques: la première de 20 Kw, en 2008, la seconde de 40 Kw, en 2012.

Arkè is aware that the territory is its most important and unique resource. For this reason we preserve and protect our territory by drawing on sustainable energy resources. The company has implemented two photovoltaic installations totally integrated with our facilities and capable of satisfying 100% of the whole production cycle's energy requirements: the first one of 20 Kw installed in 2008; the second one of 40 Kw installed in 2012.



36.960 kg

de dioxyde de carbone sont épargnés à l'environnement chaque année.

less Carbon dioxide pollute the environment every year.

739.200 kg

de dioxyde de carbone sont épargnés à l'environnement pendant la durée totale de l'installation.

A total of 739.200 kg of CO₂ since the plant installation.

15.708 kg

d'équivalent pétrole non utilisés chaque année.

Sustainable energy resources have allowed us to avoid using 15.708 kg of oil per year.

314.160 kg

d'équivalent pétrole non utilisés pendant la durée totale de l'installation.

of oil saved since the plant installation.

"Arkè et Nature est un lien indivisible, aussi indivisible que celui qui unit nos produits au territoire".

"Arkè and Nature is a tie as unbreakable as the one that binds this territory and our products".





OLIO ARKÈ
C.da Grotta d'Acqua
S.S. 640 Ag-CI
93010 Serradifalco (CL)

Email: info@olioarke.it
Site Web: www.olioarke.it
Tél. +39 0934.931587



UNIONE EUROPEA
FESR



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE
SICILIANA



Azione finanziata nell'ambito del PO FESR 2014/2020 della Regione Siciliana

FR-EN