



Arke
olio di Sicilia

ARKÈ E NATURA(아르케 그리고 자연)

아르케(Arkè)는 모든 것이 시작되는 기본 요소, 즉 근원입니다. 아르케(Arkè)는 땅이자 태양이며, 전통과 사랑 그리고 열정을 존중합니다. 아르케(Arkè)는 고품질의 올리브 오일을 만들기 위해 끊임없이 연구하여 현지 환경과 자연에서만 느낄 수 있는 완벽한 맛을 구현합니다.

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.



'아르케(Arkè)는 시칠리아 섬 중심에 위치하고 있으며 지중해에서 불과 몇 km 떨어져 있지 않습니다. 아르케(Arkè)는 그 역사와 가족 경영이 지나온 길을 토대로 아르케(Arkè)만이 지닌 가치와 매력 그리고 특별한 현지 환경과 자연을 배경으로 작업합니다.

"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."

역사 OUR STORY

세라디팔코(Serradifalco) 근교 시골에서 조부모님이 농사를 시작한 이래로 그 소명을 받아 같은 땅에서 3대가 올리브 나무 재배와 올리브 오일 생산에 전념해 왔습니다.

1945년 전쟁 이후 조부모님께서는 새로 구입한 땅에 도착했을 때, 새로운 삶을 시작하는 상징으로 올리브 나무를 심었습니다. 이 끈끈한 유대감과 후대까지 전승되는 존중을 통해 우리는 예부터 내려오는 동일한 가치와 윗 세대에게 물려받은 열정으로 새로운 이야기를 만들어 보고 싶었습니다.

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.

가치, 사람들 그리고 현지 환경과 자연 VALUES, PEOPLE AND TERRITORY

모든 것이 잉태된 세라디팔코(Serradifalco) 근교 땅에서 시작한 저희는 시간이 지남에 따라 주변 지역에 대한 연구를 계속하면서, 그 어떤 것보다 비길 수 없는 고유성을 표현하는 특유의 토양, 품종, 일조량, 미기후를 발견하게 되었습니다. 점토질의 땅과 모래 및 석회질 토양은 아르케 IGP 시칠리아(Arkè IGP Sicilia), 아르케(Arkè), 아르케 바이오(Arkè Bio) 그리고 코라(Kora), 이 네 가지 엑스트라 버진 오일을 창조하는 데 영감을 주었습니다.

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.



하나 뿐인 고유성, 아르케(ARKÈ) UNIQUENESS SEALED BY ARKÈ

시칠리아의 여름의 끝을 늦추는 길고 긴 낮이 시작되면 아직까지도 구멍 뚫린 바구니를 들고 수작업으로 올리브를 수확합니다. 이렇게 해야 올리브가 손상되지 않은 온전한 상태로 착유소에 도착할 수 있기 때문입니다. 품종 선택부터 주의를 기울여 과실을 선별 수확하고 남녀 모두의 최선을 다한 작업이 있기에 고품질의 올리브 오일을 생산해 낼 수 있는 길을 고수할 수 있었습니다.

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.

오일을 생산하는 중에는 착유소에서 쉴 틈 없이 지내냅니다. 밤낮으로 다양한 생산자를 통해 수확된 올리브를 엄격하게 관리합니다. 자세히 말하자면 밭에서 정성들여 올리브를 수확한 후, 수확 12시간 내로 주의를 기울여 부드럽게 압력을 주어 냉간 가공을 실시합니다.

시칠리아 이곳에서 자란 올리브의 순정성을 유지하는 환경을 고수하며 강철 사일로에 자연 경사로 분리를 진행합니다. 온도 제어(18°C) 및 빛의 차단으로 오일을 변질되지 않게 유지하여 올리브가 채배될 때 형성된 특징과 열정을 가장 잘 표현하게 됩니다.

아르케(Arkè) 각각의 올리브 오일은 그것을 만드는 사람과 함께 그 가치를 지니도록 해당 작업을 한 '사람'이 하나 뿐인 각 병의 빨간 아르케(Arkè) 씰에 직접 서명합니다.

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.





아르케 바이오 (ARKÈ BIO)

단일품종: 모레스카 100%

생산 지역: 산 카탈도, 피에트라페르짜아, 바라프란카(시칠리아 중부)
해발 460m.

수확: 아로마 성분과 항산화 성분을 향상시키기 위해 10월 10일에서 11월 15일까지 올리브가 숙성 중간 단계일 때 수작업으로 수확.

밀링: 수확 후 12시간 내에 연속 사이클로 냉간 추출.

보관: 온도 제어 환경(18°C)에서 스테인레스 스틸 사일로 내에 자연적으로 침전.

테이스팅 노트: 잘 익은 토마토와 아티초크 및 아로마 허브 향이 명확하게 느껴지는 확실하고 우아한 특성의 후각 프로파일. 끝 맛으로 아몬드와 세이지의 힌트를 섬세하게 느낄 수 있습니다.

매콤하면서도 짭짤한 맛의 균형을 완벽하게 묘사하는 아로마 구조로 의심의 여지 없이 맛이 부드럽습니다. 올리브와 피스타치오의 부드러운 맛으로 마무리 됩니다.

용량: 0.1리터 병, 0.25리터 병, 0.5리터 병, 0.75리터 병; 2리터 캔, 3리터 캔, 5리터 캔

Monovariety: Moresca 100% from Organic Farm

Production Area: San Cataldo, Pietraperzia, 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

아르케 바이오(Arkè Bio)는 모레스카 올리브에서 추출한 단일종 엑스트라 버진 오일입니다. 철분이 풍부한 모래와 붉은 적토를 함유한 토양에서 재배되며 저희 회사의 주력 상품입니다. 이 토양에서 우리는 우아하고 균형 잡힌 맛을 얻습니다.

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.



아르케 'IGP 시칠리아'(Arkè 'IGP SICILIA')는 시칠리아 현지 환경과 자연의 전통과 문화를 종합해 생산한 제품입니다. 아르케 'IGP 시칠리아'(Arkè 'IGP SICILIA')는 시칠리아 섬의 확고한 가치를 따르며, 시칠리아만의 환경인 바다의 푸르름에 점정을 찍는 평야와 산 그리고 언덕을 아우르는 그 특색을 살려 탄생했습니다.

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.



아르케 IGP 시칠리아 (ARKÈ IGP SICILIA)

품종: 체라수올라 40%, 산타가테세 40%, 비안코릴라 20%(IGP 인증)

품질 마크: 품질 마크: IGP 시칠리아 인증 - 시칠리아의 보호된 지리적 표시(Indicazione Geografica Protetta Sicilia).

생산 지역: 세라디팔코, 델리아, 칼타니체타(시칠리아 중심) 해발 500m.

수확: 시간이 지남에 따라 구조를 키우고 내구성을 높이고 올리브 향을 향상시키기 위해 숙성 초기 10월 1일부터 11월 2일 사이에 수작업 수확. 밀링: 수확 후 12시간 내에 연속 사이클로 냉간 추출.

보관: 온도 제어 환경(18°C)에서 스테인레스 스틸 사일로 내 질소를 사용하여 자연적으로 침전.

테이스팅 노트: 먼저 잘 익은 토마토 향이 느껴지며 황금빛 사과, 아몬드 및 약간의 엉겅퀴 향이 수반되는 부드럽고 폭발적인 향을 느낄 수 있습니다.

맛에서는 힘찬 활력이 느껴지며 씹썩하면서 매콤한 맛의 균형 잡힌 비율이 특징인 훌륭한 구조를 느낄 수 있습니다. 마무리는 달콤한 과일의 기분 좋은 맛으로 향기롭습니다.

용량: 0.1리터 병, 0.5리터 병; 2리터 캔, 5리터 캔.

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



아르케 (ARKÈ)

품종: 톤다 이블레아 40%, 노첼라라 델 에트나 30%, 지아라파 30%.
생산 지역: 산 카탈도, 세라디팔코, 델리아, 칼타니체타(시칠리아 중심) 해발 600m.
수확: 아로마 성분과 항산화 성분을 향상시키기 위해 10월 15일에서 11월 20일까지 올리브가 숙성 중간 단계일 때 수작업으로 수확.
밀링: 수확 후 12시간 내에 연속 사이클로 냉간 추출.
보관: 온도 제어 환경(18°C)에서 스테인레스 스틸 사일로 내에 자연적으로 침전.
테이스팅 노트: 후각은 녹색 토마토의 강한 향이 간결하게 올라 오는 것이 특징이며 뒤이어 갓 딴 허브의 향이 올라옵니다. 뒤이어 가지와 황금빛 사과와 선명한 향이 떠오릅니다.
썩사름한 맛과 매콤한 맛의 균형이 잘 맞아 경쾌하고 만족스러운 구조를 유지하도록 완벽하게 조율합니다. 지속력이 길고 조화로운 맛입니다.
용량: 0.1리터 병, 0.25리터 병, 0.5리터 병, 0.75리터 병; 2리터 캔, 3리터 캔, 5리터 캔

Varieties: Tonda Iblea 40%, Nocellara dell'Etna 30%, Giarraffa 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 olfactive 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



아르케(Arkè)는 저희 오일 중 가장 처음 탄생한 제품입니다. 일반적인 믿음과는 달리 엑스트라 버진 올리브 오일의 칼로리 값은 여타 오일의 칼로리 값과 동일하기 때문에 여타 다른 오일보다 지방을 더 많이 생성하지 않습니다. 반대로, 우리 몸에 저장 지방으로는 소량만이 축적됩니다.

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.



코라(Kora)는 그리스 신화에 등장하는 코라(Kora, 딸이라는 뜻)에서 영감을 얻었습니다. 신전의 계곡(Valle dei Templi)에서 멀지 않은 위치에서 생산되며 그곳의 석회질 토양은 우수하고 섬세한 향기를 특정 지을 뿐만 아니라 조화와 단맛을 제공합니다.

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.



코라(KORA)

품종: 노첼라라 델 벨리체 50%, 체라수올라 30%, 비안코릴라 20%.
생산 지역: 아그리젠토 주(시칠리아 남동부) 해발 380m.
수확: 아로마 성분과 항산화 성분을 향상시키기 위해 10월 1일에서 11월 10일까지 올리브가 숙성 중간 단계일 때 수작업으로 수확.
밀링: 수확 후 12시간 내에 연속 사이클로 냉간 추출.
보관: 온도 제어 환경(18 °C)에서 스테인레스 스틸 사일로 내에 자연적으로 침전.
테이스팅 노트: 에너지와 우아함이 가득한 풍부한 향이 느껴집니다. 꽃향기와 아로마 향기가 확 퍼져 나오는 향기로운 허브를 연상시키는 강력하고 완고한 향을 과시합니다. 맛은 아주 독특하게 표현됩니다. 인상적이고 균형잡힌 구조가 혀에 올리브 맛을 느끼게 하고 이는 아주 즐겁고 오래 지속되어 더욱 강력한 맛을 느낄 수 있습니다.
용량: 0.1리터 병, 0.25리터 병, 0.5리터 병, 0.75리터 병; 2리터 캔, 3리터 캔, 5리터 캔.

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



아르케 (ARKÉ) 아로마 첨가 올리브 오일

THE ARKÉ FLAVOURED OLIVE OILS

아르케(Arkè)의 올리브 오일들을 맛보시면 시칠리아를 가장 잘 연상시키는 풍미와 그 수천의 특징들을 만나 보실 수 있습니다.

저희 시칠리아의 전통 요리를 생각해 볼 때, 단순하고 독창적으로 원재료를 사용하고 아로마와 향신료 및 시트러스 류로 풍미를 더하는 특징을 가지고 있습니다.

레몬 '정원'의 시트러스 향에서 페페론치노의 매콤한 맛에 이르기까지, 아몬드 꽃에서 로즈마리의 향기로운 느낌까지 맛의 경험에 관한 이야기.

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.



이러한 아이디어에서 올리브 오일에 아로마를 첨가하게 되었습니다. 레몬, 페페론치노, 로즈마리, 오렌지, 하모니. 아르케(Arkè)는 엑스트라 버진 올리브 오일에 아로마 성분을 자연적으로 주입하여 이 모든 향을 첨가했습니다.

용량: 0.1리터 병, 0.25리터 병, 0.5리터 병, 0.75리터 병; 2리터 캔, 3리터 캔, 5리터 캔

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



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

ARANCIA

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

LIMONE

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

PEPERONCINO

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

ROSMARINO

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA

ARMÒNIA

Arke



시각적 검사 VISUAL PERCEPTION

오일의 색과 탁도는 올바른 감각 평가에 있어 결정적인 특성이 아니며 진품 또는 품질을 입증하는 요소로 간주될 수 없습니다. 실제로 공식적인 기술 평가에서는 맛이 시각적 측면에 영향을 받지 않도록 표준화된 특정 과란색 안경을 착용합니다. 일반 상식과는 달리, 녹색을 띄거나 또는 탁한 오일이 반드시 더 강하고 진정한 오일에 해당하는 것은 아닙니다.

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 (IOC), 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.



엑스트라 버진 올리브 오일에
대한 자세한 정보를 알아보십시오.

Get more information

www.olioarke.it/ko/faq

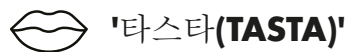




후각적 검사 OLFACTORY PERCEPTION

후각 검사는 감각 평가의 첫 번째 단계입니다. 한 손의 열을 사용하여 이상적인 온도인 최대 28°C를 만들어, 샘플이 들어 있는 컵의 아로마 성분이 풍겨지도록 함과 동시에 다른 한 손으로는 컵 입구를 덮어서 향이 분산되지 않도록 유지하는 것으로 시작합니다. 그 후 신속하게 코를 컵에 대고 코 쪽으로 느껴지는 강한 향을 감지하고 올리브 향을 느끼고 더욱 복잡한 향신료 향 또는 있을지도 모르는 결함을 나타내는 냄새까지 말합니다. 풀의 향이나 꽃 향이 강한 올리브 향, 그리고 녹색 또는 잘 익은 올리브 자체의 향, 이들은 수확 기간과 올리브의 올바른 저장 방법, 밀링 및 오일의 적절한 보존 온도 또는 시스템에 따라 달라집니다.

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 (fruitiness), 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.



미각적 검사 TASTING

두 번째 단계는 소량의 기름을 입에 넣고 입으로 공기를 흡입하고 코로 내쉬는(스트리핑) 시식입니다. 이 기술을 통해 올리브의 향과 코에서 감지되는 향을 확인합니다. 또한 이를 통해, 추가적인 중요한 정보 및 품질 평가의 기본 요소인 씹쌀하면서도 매콤한 맛, 오일 속에 존재하는 폴리페놀(산화방지제), 토코페놀(비타민 E), 올레uropein과 같은 긍정적인 속성을 얻을 수 있습니다. 일반적으로 사람들은 종종 산도를 매콤한 맛과 연결하여 이러한 특성을 결함으로 잘못 식별하는 경우가 있습니다. 실제로 산도는 맛으로는 느낄 수 없고 실험실에서만 확인될 수 있습니다. 반대로 더 매콤하고 아로마가 느껴지는 경향이 있는 오일은 산도가 낮는데 이는 이상적인 시기에 수확된 건강한 과실에서 얻어지기 때문입니다. 마지막으로 긍정적인 속성인 '올리브 향, 씹쌀듯한 맛, 매콤한 맛'이 얼마나 조화롭게 되느냐에 따라 올리브 오일의 감각적 가치가 더 높게 올라갈 것입니다.

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.

환경을 생각하는 아르케(ARKÈ)

ARKÈ FOR THE ENVIRONMENT

아르케(Arkè)는 가장 중요하고 대체할 수 없는 자원이 무엇인지 알고 있습니다. 바로 현지 환경입니다. 이를 위해 재생 가능한 에너지 자원을 활용하여 환경을 보존 및 보호하고 있습니다. 저희 회사에서는 필요한 에너지를 100% 충족시키는 완전하게 통합된 두 개의 태양광 시스템을 보유하고 있습니다. 2008년 처음 20Kw로 시작해 2012년에 두 번째 40Kw 시스템을 구축하였습니다.

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

매년 36.960kg의 이산화탄소를 줄여서 환경을 보호합니다.

less Carbon dioxide pollute the environment every year.

15.708 kg

매년 15,708kg의 등유 사용량을 줄여 사용하지 않습니다.

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

739.200 kg

설비 시스템의 전체 수명 동안 739,200kg의 이산화탄소를 줄여서 환경을 보호합니다.

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

314.160 kg

설비 시스템 전체 수명 동안 사용량을 줄여 사용되지 않은 등유의 양은 314.160kg입니다.

of oil saved since the plant installation.

아르케(Arkè)와 자연(Natura)은 현지 환경과 우리 제품 사이에 보이지 않는 끈으로 이어진 불가분의 관계입니다.

"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)

이메일: info@olioarke.it
www.olioarke.it
전화: +39 0934.931587



UNIONE EUROPEA
FESR



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE
SICILIANA



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

KO-EN