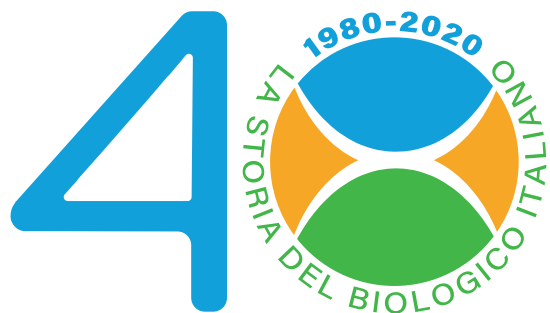


Dal 1980
raccontiamo la nostra storia

We have been telling our story since 1980



LA TERRA E IL CIELO



B'io Box

The biological box

DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Le nostre piccole aziende associate, principalmente ubicate nel territorio marchigiano, lavorano per tutelare: sostenibilità ambientale, qualità della vita, diritti dei lavoratori e legalità.

From the field to the table.

Our small associated companies, mainly located in the Marche region, work to protect: environmental sustainability, quality of life, workers' rights and legality.



Prodotti contenuti nel box

Products contents in the case

1. FUSILLI gr.500

pasta di semola trafilata al bronzo
bronze extruded durum wheat semolina pasta

2. PENNE gr.500

pasta di semola trafilata al bronzo
bronze extruded durum wheat semolina pasta

3. MEZZE MANICHE gr.500

pasta di semola trafilata al bronzo
bronze extruded durum wheat semolina pasta

4. SPAGHETTI gr.500

pasta di farro integrale
100% spelt pasta, triticum dicoccum

5. STROZZAPRETI 700 GRANI gr.500

pasta integrale trafilata al bronzo
ancient grains durum wheat semolina pasta

6. RISO gr.1000

semintegrale varietà Gladio
semi wholemeal rice Gladio variety

7. FARRO PERLATO_PEARL SPELT gr.500

cereale, *cereal*

8. CECI gr. 500

legume, *legume*

9. LENTICCHIE PICCOLE_LENTILS gr.500

legume, *legume*

10. FARINA_FLOURS gr.1000

di grano tenero, tipo 2
soft wheat, type 2

11. PASSATA_TOMATO PUREE gr.700

pomodoro artigianale, *condiments*

12. ORZO MONDO TORREFFATTO gr.350

caffè d'orzo macinato
cereal coffee roasted and packed

I nostri prodotti bio

Our organic products



PASTA

1. FUSILLI
2. PENNE
3. MEZZE MANICHE
4. SPAGHETTI FARRO
5. STROZZAPRETI 700 GRANI

CEREALI E LEGUMI CEREALS AND LEGUMES



6. RISO GLADIO
GLADIO VARIETY
7. FARRO PERLATO
PEARL SPELT
8. CECI
9. LENTICCHIE PICCOLE
LENTILS

VARIE MISCELLANEOUS



10. FARINA
FLOURS
 11. PASSATA DI POMODORO
TOMATO PUREE
 12. ORZO MONDO
CEREAL COFFEE
-

Le nostre origini hanno radici lontane e contadine

La Terra e il Cielo rappresenta una realtà importante nel panorama alimentare biologico sia italiano che internazionale.

Obiettivo principale è quello di promuovere la cultura della salute e del rispetto dell'ambiente attraverso la ricerca della qualità, una trasparente tracciabilità e la tipicità dei prodotti alimentari e delle metodologie produttive.

La cooperativa rappresenta di fatto circa cento soci agricoltori che credono in un'agricoltura sostenibile e solidale in cui tutti i passaggi, dal produttore al consumatore, avvengono nel rispetto dell'opera di ognuno e dell'equità finale del prezzo.

Il marchio "La Terra e il Cielo" è oggi sinonimo indiscusso di qualità nutrizionale e organolettica dei prodotti, di rispetto sia del lavoro di tutti gli operatori che degli equilibri naturali degli ecosistemi che offrono le materie prime.

Our origins have distant and peasant roots

La Terra e il Cielo represents an important reality of the organic food panorama both Italian and international.

The main objective is to promote the culture of health and respect for the environment through the pursuit of quality, transparent traceability, production methods and products.

The cooperative represents in fact about one hundred farmers who believe in a sustainable and supportive agriculture in which all the steps, from the producer to the consumer, take place in respect of everyone's work and the final fairness of the price.

The brand "La Terra e il Cielo" is today the undisputed synonym of nutritional and organoleptic quality of the products, respecting both the operators' work and the natural balances of the ecosystems that offer the raw materials.



La nostra storia

Our history

La cooperativa nasce nel 1980 e si pone subito quale pioniera su territorio italiano in tema di agricoltura biologica grazie all'obiettivo dichiarato di adottare un approccio più sostenibile per la coltivazione.

Un rapporto più bilanciato fra natura e uomo è alla base di tutte le scelte dell'azienda che ancor oggi riesce a trasmettere la passione di allora con i propri prodotti.

The cooperative was founded in 1980 and immediately established itself as a pioneer on Italian territory in terms of organic farming, thanks to the declared objective of adopting a more sustainable approach to cultivation. A more balanced relationship between nature and man is the basis of all the choices of the company that still manages to transmit the passion of the time with its products

Territorio

La sede si trova in provincia di Ancona, nei pressi del castello di Piticchio, tra le sontuose colline marchigiane la cui bellezza si manifesta nei prodotti ancora sul nascere.

Territory

The headquarters is located in the province of Ancona, near the castle of Piticchio, among the sumptuous hills of Marche region, whose beauty manifests itself in products still in its infancy.



La filiera

The supply chain

È una delle poche tracciate dal campo alla tavola e viceversa. I soci conferiscono direttamente la materia prima in modo che possa essere lavorata nello stabilimento di Piticchio, immerso nel verde.

It is one of the few traced from the field to the table and vice versa. The members directly confer the raw material so that they can be processed in the Piticchio plant.

Decortificazione

Nell'impianto esclusivamente dedicato a materia prima biologica si inizia con la decortificazione di farro e altri cereali e la pulizia dei semi.

Hulling

In the plant exclusively dedicated to organic raw material we start with the hulling of spelt and other cereals and seeds cleaning.

Molitura

Nell'antico mulino a pietra, ancora alimentato ad acqua, vengono macinate solo farine integrali di qualità. Ciò permette di mantenere intatte le proprietà della materia prima.

Grinding

In the ancient stone mill, still powered by water, only great quality whole wheat flours are ground. This allows the properties of the raw material to be kept.

Pastificazione

L'essiccazione è lenta, effettuata in più fasi e a temperature naturali, (50° circa), per un'attesa di circa 24 ore (in base al formato della pasta). Questo processo consente alla pasta di mantenere un altissimo contenuto di preziose sostanze nutritive.

Pasta making

The drying is slow, carried out in stages and at natural temperatures, (About 50 °), for a wait of about 24 hours (according to the pasta format). This process allows the dough to maintain a very high content of precious nutrients.

Torrefazione

L'impianto lavora esclusivamente materia prima biologica, in particolare orzo. Dopo la tostatura, le successive fasi di macinazione, miscelazione e confezionamento sono eseguite anch'esse internamente.

Roasting

The plant works exclusively organic raw material, in particular barley. After toasting, the subsequent grinding, mixing and packaging phases are also performed internally.



I valori

The values

1. Vero biologico etico
2. Tutela dei piccoli produttori
3. Prezzo giusto per gli agricoltori
4. Un biologico a 360 gradi, per incentivare nuovi stili di vita, una nuova economia più giusta, più etica e più solidale
5. Finanza etica
6. Diritti dei lavoratori
7. Legalità
8. Un prodotto legato alla bellezza del territorio
9. Bioedilizia: costruire in modo sano è fondamentale sia per chi lavora che per i prodotti. Utilizziamo energia rinnovabile con il nostro impianto fotovoltaico per la nostra autosufficienza
10. Mulino a pietra per produrre solo il vero integrale, mantenendo il germe del grano
11. Trasformazione artigianale della pasta a basse temperature e lenta essiccazione.

- *Search for an organic rich in values, able to lead towards a new lifestyle and a more ethical and fairtrade economy*
- *Protection and proper remuneration of small producers*
- *Use of the stone mill for grinding the rue whole wheat flours*
- *Slow drying at low temperatures for the artisanal transformation of pasta*
- *A coherent style starting from the foundations of the headquarters, built in the most modern concept of green building and renewable energy that is reflected in those who work there and in the products themselves.*
- *Workers' Rights as a cornerstone of their own tradition*
- *Legality that drives like a beacon in navigation*
- *Products able to reflect the beauty of the territory*

Certificazioni

Certifications

Le certificazioni garantiscono un prodotto di eccellenza lavorato e confezionato secondo rigidi protocolli.

Certifications guarantee a product of excellence, processed and packaged according to strict protocols.

Certificazione di Rintracciabilità di filiera



Certificato biologico



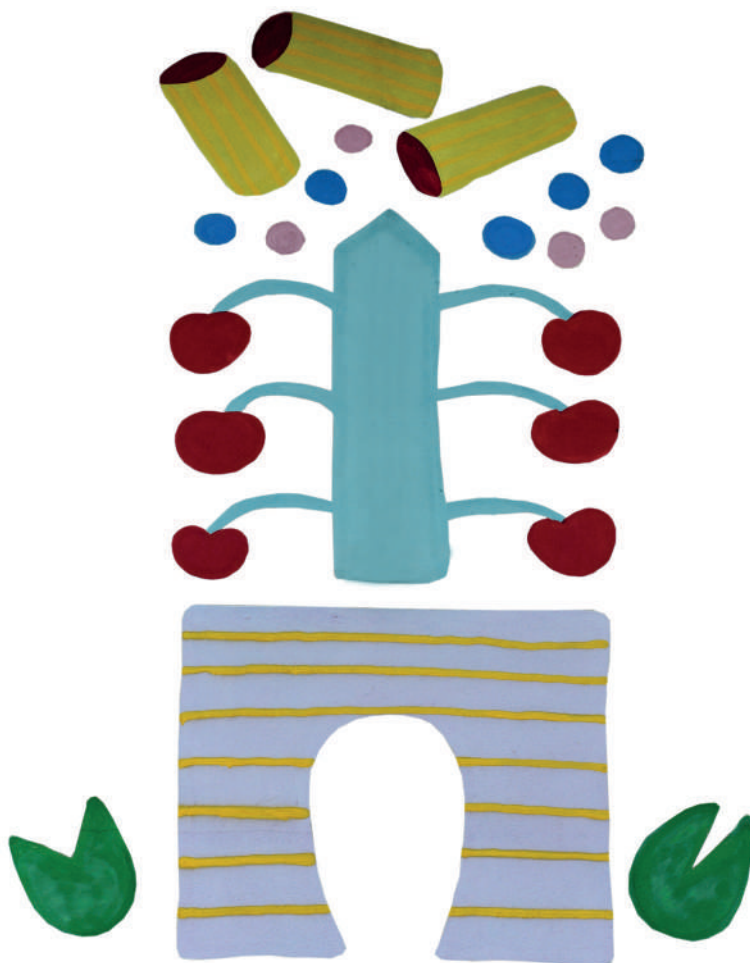
JAS per mercato giapponese



Certificazione per USA



LA TERRA E IL CIELO



LA TERRA E IL CIELO
Zona Industriale Pip 229H
Arcevia 60011, An, Italy
info@laterraeilcielo.it
+39731981906

info@laterraeilcielo.it
laterraeilcielo.it
facebook.com/terraeciolo1980

