PREMIUM QUALITY

# Libretti®

ieri, oggi, domani

www.librettisrl.com

*“Il successo è la somma di piccoli sforzi, ripetuti giorno dopo giorno.”*

*Robert Collier*

# IERI OGGI DOMANI

*La nostra esperienza affonda le sue radici in Sicilia nei primi decenni del secolo scorso e si compie nel 1950, anno in cui nacque l'azienda agricola Libretti. La nostra è una cultura contadina che, pur essendosi rinnovata nel tempo, ha mantenuto vivo un modo autentico di fare agricoltura.*
*Il fondatore Giuseppe Libretti e il suo management hanno saputo integrare i moderni metodi di coltivazione con il totale rispetto della natura e della tradizione. Tutto il processo produttivo è costantemente seguito da dottori agronomi altamente specializzati. L'eccellenza della nostra produzione è la prova tangibile del totale controllo della filiera produttiva, dell'inesauribile lavoro di ricerca compiuto quotidianamente e, soprattutto, dell'amore e della dedizione con cui coltiviamo la nostra terra.*

*Our experience has its roots in Sicily in the first decades of the last century and yes it takes place in 1950, the year in which the Libretti farm was born. Ours is a simple farmer culture, despite having been renewed over time, has kept alive an authentic way of doing agriculture. The founder Giuseppe Libretti and his management were able to integrate the modern cultivation methods with total respect for nature and tradition.*
*The entire production process is constantly followed by highly qualified agronomists. The excellence of our production is the tangible proof of the total control of the productive chain, of the inexhaustible research work carried out daily and, above all, of love and dedication with which we cultivate our fields.*

# FILOSOFIA AZIENDALE PER L'AMBIENTE

Quella di Libretti è una filosofia aziendale semplice, che nasce dalla passione e dalla ricerca della qualità. Per questo:

- selezioniamo le varietà più buone e resistenti, per ridurre al massimo gli interventi sui sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale;
- adoperiamo la tecnica di coltivazione della "lotta integrata", un principio sostenibile che razionalizza e minimizza l'uso dei prodotti chimici integrandolo con metodi agronomici e biologici ecocompatibili;
- attuiamo tecniche agronomiche ecosostenibili che vanno dalla raccolta delle acque fino alla triturazione per concimazione della pianta a fine ciclo produttivo nel rispetto totale della natura;
- pratichiamo coltivazioni a residuo 0, che prevedono la sospensione dei trattamenti chimici sulle piante molto prima della raccolta, di modo che i prodotti finali non presentino più alcun residuo di sostanze tossiche.

## THE COMPANY PHILOSOPHY THAT DEFENDS THE ENVIRONMENT.

That of Libretti is a simple company philosophy, which is born from the passion and research of quality. For this:

- we select the best and most resistant varieties, to reduce intervention as much as possible on low environmental impact cultivation systems;
- we use the "integrated" cultivation technique, our sustainable choose which minimizes the use of chemical products by integrating them with agronomic methods and ecological organic products;
- we implement eco-sustainable agronomic techniques ranging from water collection to shredding by fertilizing the plant at the end of the production cycle in total respect of nature;
- we cultivate crops with zero residue , which provide for the suspension of chemical treatments on the plants long before the harvest, so that the final products do not present any residues of toxic substances.

# ESSERE BUONI CI VIENE NATURALE

L'area sud-orientale della Sicilia, con la sua vicinanza al Mediterraneo, beneficia di un habitat ideale che conferisce ai frutti delle sue terre un altissimo valore alimentare e sapori ineguagliabili. Merito di condizioni pedoclimatiche uniche del territorio, dell'esposizione più a Sud dell'equatore e delle maggiori ore di luce solare, elementi che determinano caratteristicheorganolettiche uniche per eccellenza e gusto.
L'area di coltivazione Libretti è la quella di Vittoria, in provincia di Ragusa: una zona vocata dove sono nate le prime primizie sotto serra nel mondo. I prodotti agricoli Libretti, cresciuti da mani esperte, provengono da una coltivazione biologica e 100% naturale.
E dopo la raccolta, vengono lavorati attraverso macchinari modernissimi, in grado di esaltare le qualità e i sapori autentici di ogni singolo frutto o ortaggio.

## BEING GOOD COMES NATURALLY TO US

The south-eastern area of Sicily, with its proximity to the Mediterranean Sea, benefits from a habitat ideal that gives the fruits of its land food value and very high flavors. Thanks to the unique soil and climatic conditions of the territory, of exposure to more South of the equator and the main hours of sunlight, elements that determine the characteristics of unique organoleptic qualities for excellence and taste. The area of cultivation of Libretti is that of Vittoria, in the province of Ragusa: a suitable area where the first firstborns in the greenhouse were born. Agricultural products of Libretti, cultivated by expert hands, come from 100% organic and natural cultivation. And after the harvest, they are processed with ultramodern machinery, capable of enhancing the authentic qualities and flavors of each individual fruits or vegetables.

# I NOSTRI POMODORI: DOLCE ORGOGLIO DI GRADO BRIX

Fiore all'occhiello della produzione Libretti, i nostri pomodori, che racchiudono tutta la ricchezza del territorio in cui sono coltivati. Simbolo della loro altissima qualità, il grado Brix, che indica un alto grado di dolcezza.
Il grado Brix dipende da tanti fattori, due in particolare: la presenza prolungata della luce solare e l'effetto peculiare dell'acqua salmastra proveniente dalle falde acquifere vicino al mare che, una volta assorbita dalle piante, conferiscono ai frutti una dolcezza unica.
Altro elemento che contribuisce alla bontà dei pomodori, la scelta di selezionare solo frutti provenienti dal terzo grappolo, ovvero quello di qualità superiore.

## OUR TOMATOES: SWEET PRIDE OF BRIX DEGREE

The flagship of Libretti production are our tomatoes, which contain all the wealth of the territory in which they are grown. Symbol of their highest quality, the Brix degree, which indicates the high sweetness of our fruits.
The Brix degree depends on many factors, two in particular: the prolonged presence of natural light, that means solar energy and the peculiar effect of brackish water coming from the aquifers near the sea which, absorbed by the plants, gives the fruits a unique sweetness.
Another element that contributes to the goodness of tomatoes, the choice to select only fruits coming up to the third trust even known as the ones of superior quality.



# SICUREZZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

I nostri macchinari seguono i parametri più restrittivi delle norme ICE, per garantire igiene e sicurezza durante la lavorazione dei prodotti.
Tutte le procedure di confezionamento, imballaggio, carico e trasporto determinano un'efficienza logistica che consente di servire le piattaforme nazionali ed estere con estrema rapidità e snellezza, garantendo sempre la massima freschezza.
Non solo. Annotiamo tutte le attività e i trattamenti che facciamo in ogni specifica serra. Inoltre ogni nostro prodotto gode di una piena tracciabilità, che va dalla serra fino alla singola confezione che arriva nel punto vendita.
Ogni nostro prodotto gode di una piena tracciabilità, quasi una carta d'identità che racconta ogni passaggio del suo ciclo di vita, dalla nascita al consumo finale.

## PRODUCT SAFETY AND TRACEABILITY

Our machines follow the most restrictive parameters of the ICE standards, to guarantee hygiene and safety during product processing.
We take care allround packaging, packing, loading and transport procedures efficiency that allows to serve National and Export clients, always guaranteeing maximum freshness.
But not only. Libretti note all the activities and treatments we do in each pecific greenhouse.
Furthermore, each of our products has complete traceability, from the greenhouse to the single packaging that arrives at the point of sale.
Each of our products has complete traceability, almost an identity card that tells every phase of its life cycle, from birth to final consumption.

# QUALITÀ STABILE, QUANTITÀ FLESSIBILI

L'azienda Libretti, grazie al suo moderno centro di condizionamento e alla sua dinamicità in tutti i reparti, riesce a soddisfare ogni esigenza e richiesta dei propri clienti in termini di confezionamento del prodotto, come:

- vaschette da 250 g a 1000 g
- vendita a collo da 1,5 kg a 5 kg
- vassoi filmati, buste forate o merce in rete da 1 kg
- etichettatura con cod. EAN, peso e prezzo di vendita al consumatore finale

I processi di lavorazione in magazzino sono molto semplici: l'operatore confeziona in base alle richieste su vaschette pet o cartone e in base al peso richiesto.

## STABLE QUALITY, FLEXIBLE QUANTITIES

The Libretti company, thanks to its modern conditioning center and its dynamism in all departments, is able to satisfy every requirement and request of its customers in terms of product packaging, such as:

- trays from 250 g to 1000 g
- sales of packages from 1.5 kg to 5 kg
- filmed trays, perforated envelopes or goods in the net weight of 1 kg
- labeling with EAN-Code, weight and selling price to the consumer

The production processes in the warehouse are very simple: the packers work on the base of clients requests, on trays for pets or cardboard and based on the required weight.

QUALITY PREMIUM

LINEA PREMIUM

Libretti®
ieri, oggi, domani

## CILIEGINO
## CHERRY ON THE VINE
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / June

## MINIPLUM
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / June

## DATTERINO GRAPPOLO
## DATTERINO
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / June

## DATTERINO SINGOLO
## DATTERINO LOOVE
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / june

Libretti®

## CAMONE
Periodo di produzione: novembre / luglio
Period of production: november / july

## COSTOLUTO IGP
Periodo di produzione: novembre / luglio
Period of production: november / july

## OBLUNGO INSALATARO
## GREEN SALAD TOMATO
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / june

## TONDO LISCIO
## GREEN ROUND TOMATO
Periodo di produzione: febbraio / giugno
Period of production: february / june

## CUORE DI BUE
## OXHEART TOMATO
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

## DATTERINO GIALLO
## YELLOW DATTERINO
Periodo di produzione: gennaio / aprile
Period of production: january / april

## MIX DATTERINI
Periodo di produzione: ottobre / maggio
Production period: october / may

## MINIPLUM NERO
## BLACK MINIPLUM
Periodo di produzione: gennaio / aprile
Period of production: january / april

## MINIPLUM GIALLO
## YELLOW MINIPLUM
Periodo di produzione: gennaio / aprile
Period of production: january / april

## SWEET PALERMO
## ROSSO
Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## SWEET PALERMO
## GIALLO
Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## SWEET PALERMO
## BROWN CHOCOLATE
Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## SWEET PALERMO
## MIX
Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

PREMIUM

LINEA
CONVENZIONALE

QUALITY

Libretti®
ieri, oggi, domani

## CILIEGINO
## CHERRY ON THE VINE
Periodo di produzione: gennaio / dicembre
Production period: january / december

## MINIPLUM
Periodo di produzione: gennaio / dicembre
Production period: january / december

## GRAPPOLO ROSSO
## TRUST TOMATOES
Periodo di produzione: gennaio / dicembre
Production period: january / december

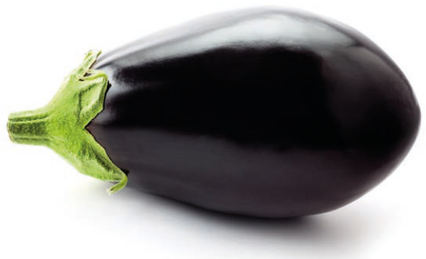
## SAN MARZANO ROSSO
## SAN MARZANO RED
Periodo di produzione: febbraio / giugno
Period of production: february / june

## CAMONE
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / june

## OBLUNGO INSALATARO
## GREEN SALAD TOMATO
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / june

## TONDO LISCIO
## GREEN ROUND TOMATO
Periodo di produzione: febbraio / giugno
Period of production: february / june

## CUORE DI BUE
## OXHEART TOMATO
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may



## MELANZANA TONDA
## ROUND EGGPLANT
Periodo di produzione: ottobre / maggio
Production period: october / may

## MELANZANA VIOLA
## PURPLE EGGPLANT
Periodo di produzione: ottobre / giugno
Production period: october / june

## MELANZANA BIANCA
## WHITE EGGPLANT
Periodo di produzione: ottobre / giugno
Production period: october / june

## MELANZANA LUNGA
## LONG EGGPLANT
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

## MELANZANA STRIATA
## STREAKED EGGPLANT
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

## ZUCCHINE VERDI
## GREEN COURGETTE
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

## ZUCCHINE BIANCHE
## WHITE COURGETTE
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

## CETRIOLO
## CUCUMBERS
Periodo di produzione: ottobre / maggio
Period of production: october / may

## ZUCCHINE TONDE
## ROUND COURGETTE
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

Libretti®

## PEPERONE GIALLO YELLOW PEPPER

Periodo di produzione:
Tunnel: ottobre / dicembre
Serra: gennaio / giugno
Period of production:
Tunnel: october / december
Serra: january / june

## PEPERONE ROSSO RED PEPPER

Periodo di produzione:
Tunnel: ottobre / dicembre
Serra: gennaio / giugno
Period of production:
Tunnel: october / december
Serra: january / june

## PEPERONE VERDE GREEN PEPPER

Periodo di produzione:
Tunnel: ottobre / dicembre
Serra: gennaio / giugno
Period of production:
Tunnel: october / december
Serra: january / june

## PEPERONI MIX MIX PEPPER

Periodo di produzione:
Tunnel: ottobre / dicembre
Serra: gennaio / giugno
Period of production:
Tunnel: october / december
Serra: january / june

## SWEET PALERMO ROSSO

Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## SWEET PALERMO GIALLO

Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## SWEET PALERMO BROWN CHOCOLATE

Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## SWEET PALERMO MIX

Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## PEPERONE CORNETTO ROSSO

Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## PEPERONCINO DOLCE "FRIGGITELLO"

Periodo di produzione: marzo / giugno
Period of production: march / june

## UVA BIANCA
## WHITE GRAPES

Periodo di produzione:
Precoce: maggio / luglio
Stagionale: luglio / novembre
Period of production:
Early: May / July
Seasonal: July / November

## UVA NERA
## BLACK GRAPES

Periodo di produzione:
Precoce: maggio / luglio
Stagionale: luglio / novembre
Period of production:
Early: May / July
Seasonal: July / November

## BABY MELONE
## BABY MELON

Periodo di produzione:
Precoce: giugno / luglio
Stagionale: agosto / settembre
Period of production:
Early: June / July
Seasonal: August / September

## MELONE RETATO
## CANTALOUPE

Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

PREMIUM QUALITY

BIO

Libretti®
ieri, oggi, domani

## CILIEGINO
## CHERRY ON THE VINE
Periodo di produzione: gennaio / dicembre
Production period: january / december

## DATTERINO GRAPPOLO
## DATTERINO
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / June

## MINIPLUM
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / June

## GRAPPOLO ROSSO
## TRUST TOMATOES
Periodo di produzione: gennaio / dicembre
Production period: january / december

## OBLUNGO INSALATARO
## GREEN SALAD TOMATO
Periodo di produzione: novembre / giugno
Period of production: november / june

## ZUCCHINO VERDE
## GREEN COURGETTE
Periodo di produzione: novembre / maggio
Period of production: november / may

## CETRIOLO
## CUCUMBERS
Periodo di produzione: ottobre / maggio
Period of production: october / may

## MELANZANA TONDA
## ROUND EGGPLANT
Periodo di produzione: ottobre / maggio
Production period: october / may

## PEPERONE GIALLO YELLOW PEPPER

Periodo di produzione:
Tunnel: ottobre / dicembre
Serra: gennaio / giugno
Period of production:
Tunnel: october / december
Serra: january / june

## PEPERONE ROSSO RED PEPPER

Periodo di produzione:
Tunnel: ottobre / dicembre
Serra: gennaio / giugno
Period of production:
Tunnel: october / december
Serra: january / june



# ECCELLENTI ANCHE NELLA DISTRIBUZIONE

Per i trasporti, Libretti adopera tir di nuova concezione, dotati di frigo ad atmosfera controllata per non creare umidità all'interno dello stesso.
Tranne che per eventi straordinari, l'azienda rispetta rigorosamente gli orari di scarico pattuiti con i centri di distribuzione e tende sempre al miglioramento del servizio, potendo affidarsi a circa 50 mezzi sponsorizzati, con i quali mira anche al rafforzamento del brand e della propria immagine.

## EXCELLENT ALSO IN DISTRIBUTION

To Transport our products Libretti uses new concept trucks, equipped with controlled atmosphere refrigerators in order not to create humidity. Except for extraordinary events, the company strictly complies the offload dates and time agreed with the distribution centers and always works to improve the service with our own 50 sponsored trucks – taking care about our image & brand.

Libretti
FILIERA
CONTROLLATA
PREMIUM QUALITY
Libretti®
oggi, domani

## CONTATTACI
## CONTACT US


DIREZIONE
DIRECTION
direzione@librettisrl.com

AREA COMMERCIALE
COMMERCIAL AREA
giuseppe.libretti@librettisrl.com

AMMINISTRAZIONE
ADMINISTRATION
amministrativo@librettisrl.com

AREA CONTABILITÀ
ACCOUNTING AREA
contabilita@librettisrl.com

bestudio.it

**Libretti s.r.l.**
C.da Rinelli s/n
97019 Vittoria (RG)

Tel. +39 0932 861635
Fax +39 0932 867257

librettisrl@pec.it
www.librettisrl.com