

Chi Siamo

A Ricchigia S.r.l. <http://www.aricchigia.com>, è situata alle pendici dell'Etna e propone, sul mercato Italiano e Internazionale, prodotti agroalimentari naturali da decine di lustri *radicati* in un ambiente incontaminato.

La forza di A Ricchigia è l'artigianalità dei processi di lavorazione e l'uso di materie prime di altissima qualità, come il Pistacchio di Bronte D.O.P. e le Mandorle Siciliane, molte delle quali di produzione dell'azienda di famiglia, che opera nel settore della produzione e commercializzazione del pistacchio di Bronte e della frutta secca da più di cinquant'anni.

Le Persone di A Ricchigia

A Ricchigia nasce per la volontà e caparbia di una donna, Laura Lupo, imprenditrice nei servizi assicurativi che, due anni fa, si scommette nell'idea di portare sui mercati nazionali e internazionali i prodotti della propria terra, trasformati in delizie dolci e salate per palati sofisticati e alla ricerca di autenticità.

Col marito, imprenditore di seconda generazione nell'azienda che da cinquant'anni a Bronte produce e commercializza pistacchio, comincia a costruire l'azienda e il piccolo gruppo di persone che oggi reggono A Ricchigia: Alberto Caudullo, Rosanna Daquino, Chiara Saitta, Fabio Scala, Vincenzo Mavica, Bruno Pecorino, Stefania Longhitano e Nunzia Cali.

Oggi A Ricchigia è presente in numerose regioni italiane e in 9 mercati esteri: Germania, Svizzera, Inghilterra, Repubblica Ceca, Canada, Danimarca, Francia, Austria, Belgio.

La Missione, Visione e i Valori A Ricchigia

La Missione di A Ricchigia è rispettare i valori e i significati culturali che la coltivazione del pistacchio ha nel territorio etneo, favorendone il potenziale sui mercati nazionali e internazionali, nella continuità della tradizione pasticceria e culinaria siciliana.


La Visione di A Ricchigia è offrire sui mercati nazionali e internazionali prodotti a base di pistacchio, e altri frutti secchi di qualità, realizzati con ingredienti esclusivamente naturali e D.O.P., lavorati secondo tecniche artigianali e in grado di incontrare le preferenze di una clientela attenta al gusto, alla tradizione e alla genuinità.

I Valori di A Ricchigia sono:

- Rispetto della propria terra e delle materie prime impiegate
- Tradizione culinaria e pasticceria siciliana
- Artigianalità dei processi produttivi
- Autenticità e genuinità dei prodotti offerti al mercato

I Prodotti A Ricchigia

Una produzione unica che diventa eccellenza: la scelta delle migliori materie prime, la garanzia sulla trasparenza dell'origine dei prodotti, l'attenzione continua alla qualità della produzione, la passione per il gusto e la tradizione di un territorio prezioso. Questi sono gli ingredienti di A Ricchigia. Grazie a questi pochi ma importanti "ingredienti", A Ricchigia è in grado di offrire ai propri clienti, una serie di prodotti articolati nelle seguenti linee:

Creme	
CREMA DI PISTACCHIO VASO G 190	
CREMA DI PISTACCHIO VASO KG 1	
CREMA DI PISTACCHIO VASO G 90	
CREMA DI MANDORLE VASO G 90	
CREMA DI MANDORLE VASO G 190	
CREMA DI MANDORLE VASO KG 1	
CREMA DI NOCCIOLE VASO G 190	
CREMA DI NOCCIOLE VASO KG 1	
CREMA DI NOCCIOLE VASO G 90	
CREMA ALLA CANNELLA VASO G 190	
CREMA ALLA CANNELLA VASO KG.1	
CREMA ALLA CANNELLA VASO G 90	
CREMA DI PISTACCHIO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO VASO G 190	
CREMA DI CAFFE' VASO G 190	
CREMA DI CAFFE' VASO KG 1	
CREMA DI CAFFE' VASO GR. 90	

Pesti

PESTO DI PISTACCHIO VASO G 190
PESTO DI PISTACCHIO VASO KG 1
PESTO DI PISTACCHIO VASO G 90
PESTO DI MANDORLE VASO G 90
PESTO DI MANDORLE VASO G 190
PESTO DI MANDORLE VASO KG 1
PESTO POMODORI E MANDORLE VASO G 190
PESTO POMODORI E MANDORLE VASO KG 1
PESTO POMODORI E MANDORLE VASO G 90
PESTO PISTACCHIO E POMODORINI VASO G 90
PESTO PISTACCHI E POMODORINI VASO G 190
PESTO PISTACCHIO E POMODORINI VASO KG 1



Croccanti

CROCCANTE DI PISTACCHIO CRT. SFUSO KG. 4
CROCCANTE DI PISTACCHIO CONF. G 200
CROCCANTE DI PISTACCHIO CONF. G 100
CROCCANTE DI MANDORLE CRT. SFUSO KG. 4
CROCCANTE DI MANDORLE CONF. G 100
CROCCANTE DI MANDORLE CONF. G 200
CROCCANTE DI NOCCIOLE CONF. G 200
CROCCANTE DI NOCCIOLE CRT. SFUSO KG. 2
CROCCANTE DI NOCCIOLE CONF. G 100



Panettoni

PANETTONE RICOPERTO CIOCC. E GRANELLA DI
PISTACCHIO G 750 CON VASO CREMA
PISTACCHIO G 190

PANETTONE FARCITO CON CREMA DI
PISTACCHIO G 900

PANETTONE RICOPERTO CIOCC. E GRANELLA DI
MANDORLA G 750 CON VASO DI CREMA
MANDORLA G 190

PANETTONE FARCITO CON CREMA DI
MANDORLA G 900

PANETTONE RICOPERTO CIOCC. E GRANELLA DI
NOCCIOLA G 750 CON VASO DI CREMA
NOCCIOLA G 190



Colombe

COLOMBA RICOPERTA DI CIOCCOLATO E
GRANELLA DI PISTACCHIO G 750 CON VASO DI
CREMA AL PISTACCHIO G 190

COLOMBA FARCITA CON CREMA DI PISTACCHIO
G 900



Pistacchio

PISTACCHIO SGUSCIATO CONF. G 100 SICILIA
PISTACCHIO SGUSCIATO TOSTATO CONF. G 100
PISTACCHIO SGUSCIATO SICILIA CONF. KG 1
PISTACCHIO GRANELLA CONF. G 100
PISTACCHIO SGUSCIATO TOSTATO CONF. KG 1
PISTACCHIO FARINA NON PELATA CONF. G 100
PISTACCHIO GRANELLA CONF. KG 1
PISTACCHIO FARINA PELATA CONF. G 100
PISTACCHIO FARINA NON PELATA CONF. KG 1
PISTACCHIO PELATO CONF. G 100
PISTACCHIO FARINA PELATA CONF. KG 1
PISTACCHIO PELATO CONF. KG 1



Mandorle

MANDORLA SGUSCIATA CONF. G 200
MANDORLA PELATA CONF. G 200
MANDORLA SGUSCIATA CONF. KG 1
MANDORLA PELATA CONF. KG 1



Nocciole

NOCCIOLA SGUSCIATA CONF. G 100 SICILIA
NOCCIOLA SGUSCIATA TOSTATA CONF. G 100
NOCCIOLA SGUSCIATA SICILIA CONF. KG 1
NOCCIOLA GRANELLA CONF. G 100
NOCCIOLA SGUSCIATA TOSTATA CONF. KG 1
NOCCIOLA FARINA NON PELATA CONF. G 100
NOCCIOLA GRANELLA CONF. KG 1
NOCCIOLA FARINA PELATA CONF. G 100
NOCCIOLA FARINA NON PELATA CONF. KG 1
NOCCIOLA PELATA CONF. G 100
NOCCIOLA FARINA PELATA CONF. KG 1
NOCCIOLA PELATA CONF. KG 1



Torte e Pasticcini

PASTICCINI DI PISTACCHIO G 250
PASTICCINI DI MANDORLE G 250
PASTICCINI DI PISTACCHIO CRT. SFUSO KG 4
PASTICCINI DI NOCCIOLE G 250
PASTICCINI DI MANDORLE CRT. SFUSO KG 4
PASTICCINI DI NOCCIOLE CRT. SFUSO KG 4
PASTICCINI TRE GUSTI G 250
PASTICCINI TRE GUSTI CRT. SFUSO KG 4
TORTA DI PISTACCHIO FARCITA C/COPERTURA
GRANELLA G 600



A Ricchigia produce anche:

- a) semilavorati – pasta pura di pistacchio, mandorle e nocciole per pasticcerie vasetti 190 grammi o conf. da 1kg, da 3 kg, da 5 kg e da 20 kg.
- b) marmellate e confetture con zucchero di canna in vasetti da 240 grammi
- c) frutta martorana in cestini da gr 180 o in cartone sfuso da 4 kg.
- d) torroncini e torroni mandorla e pistacchio in conf. Grammi 150-250, da 2kg o pani da 6kg.

Perchè siamo unici

- Il lancio sul mercato del prodotto finito, ha permesso ad A Ricchigia di presentarsi ai suoi clienti con queste unicità:
- Prodotti con ingredienti naturali, senza conservanti, coloranti e aromi artificiali
- Gusti della tradizione (pistacchio, mandorla, nocciola, pomodoro)
- Gusti adatti a specifiche occasioni d'uso (prodotti da ricorrenza Panettoni, Colombe, Torte, Pasticcini)
- Linea Bio
- Azienda di famiglia da 50 anni nella coltivazione del pistacchio
- Made in Sicily

Tutti questi elementi sono le leve su cui A Ricchigia ha costruito e intende sviluppare la propria identità di marca in Italia e all'estero.

