



La filiera sostenibile degli agrumi italiani.

*The sustainable supply chain
of Italian citrus fruits.*



Pionieri dell'Arancia Rossa.

La nostra storia comincia nel 1978, a Caltagirone, nel cuore della zona di produzione agrumicola siciliana. Oggi, siamo fieri di rappresentare la **prima filiera nel settore**, a livello nazionale.

Assicuriamo la **tracciabilità** dei nostri prodotti, dall'albero al confezionamento, e garantiamo la lavorazione dei frutti **entro 24 ore dalla raccolta**.

I nostri processi produttivi garantiscono la **freschezza** degli agrumi, preservando intatti il loro sapore e le loro **proprietà organolettiche**.

Pioneers of Blood Orange.

Our story starts in 1978, in the city of Caltagirone, the heart of Sicilian citrus fruits production area.

*Today, we are proud to represent the **leading supply chain in the citrus field**, at a national level.*

*We guarantee the processing of our fruits within **24 hours from harvesting**. Our production processes ensure citrus fruits **freshness**, always preserving their flavour and **organolectic properties**.*

L'economia circolare delle arance. Sostenibilità a tutto tondo!

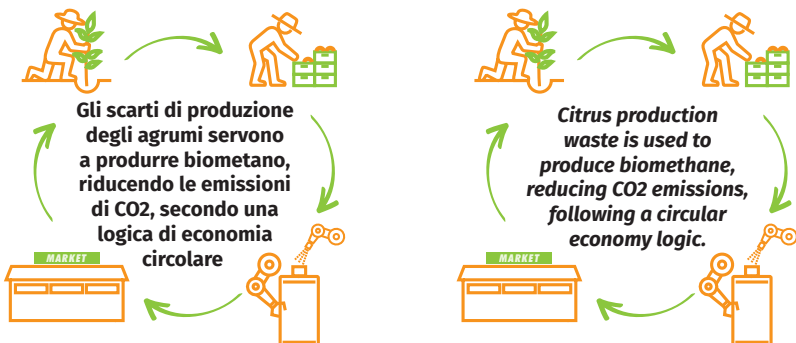
Da ogni arancia si ottengono circa il **40% di succo** e il **60% di pastazzo**, ovvero il residuo del frutto, fatto di buccia e semi. La nostra **mission** è considerare il pastazzo una risorsa preziosa, anziché uno scarto. Utilizzando sistemi e tecnologie innovative, siamo riusciti a **estrarre sostanze nobili** dal pastazzo, destinando il residuo all'alimentazione del bestiame o agli impianti che producono energia rinnovabile.

In cambio, otteniamo acqua, fertilizzanti e biometano. E, soprattutto, **contribuiamo a ridurre le emissioni di CO2**. In breve, dalle arance spremute otteniamo acqua, energia e concime per coltivare nuovi frutti da spremere.

Oranges circular economy. Full sustainability!

*From each orange it's possible to obtain **40% of juice** and **60% of "pastazzo"**, the fruit residue made of seeds and peel. Our **mission** is to consider the pastazzo not as a waste but as a precious resource. Using innovative systems and technologies, we are able to **extract some noble gases** from the pastazzo, giving the remaining part to the cattle feeding or to renewable energy plants. In exchange, we obtain water, fertilizers and biomethane. And, mostly important, we **help to reduce CO2 emissions**.*

In short, from squeezed oranges we get water, energy and organic fertilizers useful to grow new oranges to squeeze.



Le nostre materie prime *Our raw materials*

Arancia Rossa / *Blood orange*

Arancia bionda / *Blonde orange*

Limone / *Lemon*

Pompelmo / *Grapefruit*

Mandarino / *Tangerine*

Piccoli frutti / *Small fruits*

Cosa facciamo *What we do*

Succhi e bevande per retail e HORECA

Juices and drinks for retail and HORECA

Succhi naturali NFC / *NFC natural juices*

Succhi biologici / *Organic juices*

Basi per bevande / *Drinks bases*

Cellule di agrumi / *Citrus fruits cells*

Basi per profumeria / *Perfume bases*

Valorizzazione scarti / *Waste enhancement*

Confezioni per l'industria / *Industrial packaging*

Marche private / *Private labels*



Cos'è per noi la Qualità.

Frutti attentamente selezionati

Agrumi 100% italiani

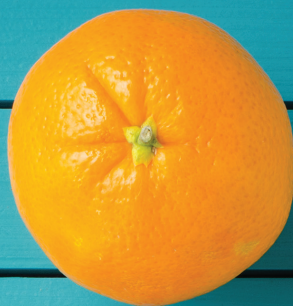
Estrazione in-line, low oil

Analisi organolettica e sensoriale

Raffreddamento rapido

Rispetto per l'ambiente

Prodotti certificati



Quality, according to us.

Selected fruits

100% Italian citrus fruits

In-line, low extraction

Sensory and organoleptic analysis

Fast cooling

Respect of the environment

Certified products



ORTOGEL S.p.A.

Sede legale

Company headquarters

via XIX Traversa, 175 – 95032 Belpasso (CT) – Italia

Sede amministrativa e stabilimento

Administrative headquarters and factory

Z.I. c.da Santa Maria Poggiarelli

95041 Caltagirone (CT) – Italia

Tel. / Ph. +39 0933 1902800

info@ortogel.com

www.ortogel.com

