



ARCA<sup>®</sup>

*il gusto della tradizione*



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI DOLCI E SALATI



# *indice*

• Chi siamo .....	4
• Certificazioni .....	6
• Canali di vendita .....	7
• I nostri prodotti .....	8
• Retail .....	9
• Ho.Re.Ca.	
• Dolci .....	10
• Salati .....	12
• Semilavorati .....	13
• Torte .....	14
• Eccellenze Napoletane .....	15

# chi siamo

Sono gli anni ottanta quando l'esperto pasticciere dell'agro pompeiano **Domenico Maurelli**, avvalendosi del know how acquisito presso noti produttori della zona, decide di mettersi in proprio e creare un laboratorio di prodotti surgelati artigianali, sfogliate ricche e frolle, che mantengono tutte le caratteristiche organolettiche di quelle fresche.



Arca nasce all'inizio degli anni novanta, con l'avvento di altri soci, in particolare di **Ciro Buondonno**. La vera svolta però avviene all'inizio degli anni 2000 quando l'attività si sposta in provincia di Salerno, nella zona industriale di Sarno. Nel corso degli anni si intuisce il vantaggio di **allargare la gamma** proponendo un assortimento di **dolci e salati** in grado di coprire diversi momenti della giornata con prodotti adatti anche agli orari di "rompidigiuno" e aperitivo, senza dimenticare feste, ricorrenze e occasioni.

Il nostro stabilimento  
occupa una superficie di

**5000 mq**

di cui 2600 mq destinati  
a un vasto opificio



La forza dell'azienda diventa la sua capacità di adattarsi alle richieste di un mercato, attratto da un tipo di lavorazione semi industriale che mantiene, anche nella forma dei prodotti, caratteristiche di artigianalità rare nel settore. Il claim identifica fedelmente e senza equivoci la natura dell'attività: prodotti e semilavorati surgelati, dolci e salati. L'attenzione alla natura è poi testimoniata da alcune **produzioni integrali**, particolarmente salutari e a base di cereali.

Nell'ottica di un costante sviluppo, va evidenziata la collaborazione con l'**Università Federico II di**

**Napoli**, un prezioso supporto per la risoluzione dei problemi e il miglioramento della produzione. Tale attenzione ha portato l'azienda a selezionare attentamente i propri fornitori in base alla qualità delle materie prime nonché al **rispetto delle stesse verso l'ambiente**.

Arca è oggi un'azienda forte, organizzata internamente dall'alto con un Amministratore Unico, Domenico Maurelli e, grazie anche al prezioso apporto di **Ciro Buondonno**, socio e vero factotum della struttura, vanta una direzione produttiva, una commerciale, un reparto Controllo Qualità e uno Ricerca e Sviluppo.



# certificazioni



## BRC

Lo standard globale BRC per la sicurezza alimentare è stato creato per soddisfare la richiesta di uno standard di qualità unificato. Garantisce standard di qualità per i prodotti realizzati dalle aziende di trasformazione e preparazione dei prodotti associate, con lo scopo di salvaguardare la sicurezza alimentare in tutti i processi aziendali.



## ICEA Prodotto VEGETARIANO / VEGANO

Il presente documento è stato rilasciato sulla base del Disciplinare per la certificazione dei prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani (DTR 03) e Regolamento per la Certificazione Volontaria (RC. VOL.). Il termine Vegano si può utilizzare solo nei prodotti che non contengono alcun ingrediente di origine animale.



## HALAL

La certificazione consente la vendita dei prodotti elencati a tutta la comunità musulmana in quanto sono prodotti secondo la SHARI'A.



## FDA

La certificazione consente l'esportazione dei nostri prodotti negli Stati Uniti in quanto vengono rispettato le loro normative alimentari (FDA è un ente che regola, esamina, e autorizza l'importazione di prodotti negli Stati Uniti d'America).



## ISO 14001

Identifica uno standard ambientale, ciò garantisce che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, e ne ricerca sistematicamente il miglioramento.



## ISO 9001

Con la sigla ISO 9000 si identificano una serie di normative e linee guida che definiscono i requisiti per la realizzazione di un sistema di gestione della qualità, al fine di condurre i processi aziendali, migliorare l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto e nell'erogazione del servizio, ottenere ed incrementare la soddisfazione del cliente.

# canali di vendita

## RETAIL

L'ampia gamma di prodotti di Arca è proposta a livello nazionale nei canali di vendita della Grande Distribuzione Organizzata e nella Grande Distribuzione. La scelta di proporsi nella GDO e GD esaudisce l'esigenza del consumatore di provare un'esperienza di gusto all'interno delle mura casalinghe.

## Ho.Re.Ca.

A livello locale Arca si rivolge ad un'ampia gamma di soggetti appartenenti al canale Ho.Re.Ca. mentre a livello nazionale ed internazionale si avvale di distributori e/o importatori specializzati. Nello specifico, rifornisce:

**BAR, PASTICCERIE, PANIFICI, HOTEL, RISTORANTI, CATERING, PUB, ROSTICCERIE, ICE STORE, GELATERIE**

---

## ASSISTENZA CLIENTI

Arca svolge un'attenta e approfondita attività di assistenza clienti, con l'obiettivo di accompagnarli nel processo di utilizzo e nel post vendita, comunicando con essi per sciogliere ogni dubbio e perplessità riguardante trasporto, cottura e conservazione dei prodotti.

---



# *i nostri prodotti*

**RETAIL**

**HO.RE.CA**  
DOLCI / SALATI

**SEMILAVORATI**

**TORTE**

**ECCELLENZE  
NAPOLETANE**



# RETAIL

La nostra Linea Retail propone tre diverse selezioni di prodotti:

## Gustose Tentazioni

Cornetti lavorati in pasta a brioche, gustosi e fragranti, pronti in forno in soli 20 minuti. Supergolosa la farcitura extra.

## Soffici Emozioni

Già cotti, semplicemente da scongelare. Eccezionale la farcitura unita all'extra morbidezza. Ancora più buoni se riscaldati!

## Eccellenze Napoletane

Propone le eccellenze campane e partenopee, le profumatissime Sfogliatelle, pronte in soli 20 minuti. Anche in formato mignon.

*provali tutti!*



# HO.RE.CA - DOLCI



## CORNETTI

### **Linea Classica**

Una linea di dolci intramontabile, dal profumo delicato e dal sapore inconfondibile. L'incantevole gusto dei cornetti, sia vuoti che con le diverse farciture, regala al palato un vero momento di piacere.

Disponibile: vuoto, diritto vuoto, crema pasticciera, crema pasticciera e amarena, crema nocciola, all'albicocca

---

### **Linea multicereale integrale**

Un connubio tra le proprietà benefiche dei cereali e i sapori senza tempo di un prodotto di grande successo.

Disponibile: vuoto, miele, frutti di bosco

---

### **Linea Bicolore**

Una ricetta ricca che aggiunge bontà ai prodotti lavorati a mano della linea classica.

Disponibile: crema alla nocciola, crema al pistacchio, frutti di bosco



# HO.RE.CA - DOLCI

## VIENNOISERIE

Una gamma di prodotti ineguagliabile per gusto e varietà che stuzzicano il palato regalando profumi naturali che tradiscono l'artigianalità di una fattura che rispetta e rispecchia la tradizione dolciaria italiana.

### LA GAMMA:

- Fagotto sweet star
  - Fagottino crema nocciola / gocce di cioccolato
  - Girella crema e gocce di cioccolato / crema e uva sultanina
  - Lemon crema
  - Panbosco
- 

## GIÀ COTTI

Un mix di soffici prelibatezze che parte dalla tradizione italiana fino ad annoverare i dolci più gustosi della tradizione europea e non solo.

### LA GAMMA:

- Brioche con testina
  - Chocosoft
  - Ciambella
  - Krapfen vuoto / all'albicocca / alla crema pasticcera / alla crema nocciola
  - Muffin allo yogurt e vaniglia / triplo cioccolato / cereali e mirtilli
  - Zeppola di San Giuseppe
  - Pasticciotto Leccese
- 

## LE SFOGLIE

Una serie di prodotti dalla friabile croccantezza.

### LA GAMMA:

- Danese alla mandorla
- Lunetta vuota / alla crema nocciola / alla panna latte / alla crema pasticcera / alla crema pasticcera e amarena / panna latte e crema nocciola
- Conchiglia alla crema nocciola / alla panna latte / alla panna latte e amarena / alla panna latte e crema nocciola
- Strudel di mele
- Treccia alla crema nocciola

# HO.RE.CA - SALATI

Una gamma di prodotti che moltiplica esponenzialmente il piacere di mangiare. Un trionfo di sensi che si realizza grazie alla bontà e al gusto delle pizze, dei rustici e della frittura all'italiana.

## PRONTO FORNO

### LA GAMMA:

- Cornetto salato vuoto
- Pizza Parigina a teglia
- Hot Dog
- Pizzetta sfoglia con pomodoro
- Rustici mignon assortiti
- Rustici mignon con würstel
- Rustici micro
- Rustico ricotta e salame
- Panino napoletano
- Pizzetta a sfoglia con pomodoro



## GIÀ COTTI

### LA GAMMA:

- Calzone alla pizzaiola
- Pizza margherita
- Croccché
- Arancino
- Frittatina
- Fritto misto Napoli
- Frittelle al sapore di mare



# SEMILAVORATI

Gamma a supporto di tutti coloro che amano l'arte pasticceria coi suoi sapori genuini e intramontabili, veri e propri testimoni di una tradizione che si tramanda con orgoglio da secoli.

## LA GAMMA:

- Pasta sfoglia semilavorata
- Pizzetta a sfoglia
- Ricotta di pecora siciliana zuccherata
- Tappi per sfogliatella napoletana riccia



*made  
in Italy*



# TORTE

## LA GAMMA:

- Alaska cocco
- Babà ciok
- Babà esotico frutta
- Babà panna e fragole
- Cappuccino
- Caprese
- Cassata
- Cheesecake frutti di bosco
- Croccantone
- Crostata ai frutti di bosco
- Cubabà
- Cubana
- Delizie al limone
- Fragolina
- Mhars
- Mousse fragole / frutti di bosco / limone
- Profitteroles cioccolato / cioccolato al latte / limone
- Rhum e pera
- Riccia nut
- Ricotta cocco e nut
- Ricotta e cioccolato
- Ricotta e noce
- Ricotta e pera
- Sacher
- Selva sera
- Sette veli
- Tiramisù
- Torta della nonna



## LE TORTE MONOPORZIONE

### LA GAMMA:

- Alaska cocco
- Babà semplice
- Cannolo siciliano
- Cappuccino
- Cassatina
- Croccantone
- Cubabà
- Cubana
- Delizia a limone
- Fragolina
- Mhars
- Mousse fragole / limone
- Profitteroles al cioccolato / al latte
- Rhum e pera
- Riccia nut
- Ricotta cocco e nut
- Ricotta e cioccolato
- Ricotta e noce
- Ricotta e pera
- Sacher
- Selva nera
- Tiramisù

# ECCELLENZE NAPOLETANE

La tradizione partenopea rivive in prodotti dolci e salati tipici del passato culinario del capoluogo campano. Gli inebrianti gusti mediterranei prendono forma attraverso sfogliatelle, pastiere, pasticcini e ad altri specialità tipiche della storia gastronomica napoletana.

## LA GAMMA:

- Apollina o Coda d'aragosta
- Pasticcino napoletano con crema e amarena
- Pastiera di grano (anche in monoporzione)
- Sfogliatella napoletana frolla
- Sfogliatella napoletana riccia / Santa Rosa / con mandorla e amarena
- Sfogliatella napoletana riccia mignon con broccoli e salsiccia / mignon con ricotta e salame
- Panino napoletano





**ARCA s.r.l.**

Via Ingegno z.i. snc - 84087 Sarno (SA)

Tel: +39 081 513 64 66

Fax +39 081 96 79 80

commerciale@arcasrl.com

P.IVA 05762030657

[www.arcasrl.com](http://www.arcasrl.com)

