



AZIENDA / COMPANY PROFILE

La famiglia Lucchi si occupa di commercio di ortofrutta fin dai primi anni del '900 grazie alla passione del nonno Luigi poi trasmessa al figlio Arturo che, negli anni '60 comincia a muoversi sul mercato nazionale costruendo una base solida per la crescita dell'azienda. All'inizio degli anni '90 i figli di Arturo, Mauro, Giuliano e Paola fondano la "Lucchi Arturo s.n.c." specializzandosi nella lavorazione e nel commercio di cipolle mantenendo anche la lavorazione dei tipici prodotti locali (ad esempio marroni e ciliegie)

Lucchi's family deals in fruit and vegetables trade since the beginning of 900's thanks to the passion of grandfather Luigi then transmitted to his son Arturo who started, in the middle of 60's, moving on the national market building a solid base for the growing of the company. In the early of 90's Arturo's sons, Mauro, Giuliano and Paola founded the "Lucchi Arturo s.n.c." specializing on the onions' processing and trade while also maintaining the processing of the Verona's hills typical products as chestnuts and cherries.



I prodotti / Products

La "Lucchi Arturo" è specializzata nella frigoconservazione, lavorazione e confezionamento di cipolle, che acquistiamo principalmente da produttori di fiducia.

Il nostro personale è qualificato per effettuare controlli meticolosi di ogni lotto di prodotto che arriva nel nostro magazzino, al fine di offrire ai nostri clienti uno standard qualitativo sempre elevato.

Siamo inoltre orgogliosi di trattare prodotti tipici delle colline Veronesi come marroni e ciliegie che ci vengono forniti da piccoli produttori locali che lavorano il prodotto con passione, dedizione e rispetto dei metodi tradizionali.

Fin dall'inizio della nostra storia abbiamo creduto nel bisogno di offrire qualità e certezze al nostro cliente e, per consolidare ciò abbiamo deciso di trattare principalmente prodotti certificati e di certificare noi stessi IFS Food.

"Lucchi Arturo" is specialised in refrigeration, processing and packaging of onions that we buy primarily from trusted grower.

Our staff is qualified to carry out accurate checks of any lot of product that arrive in our storage, in order to provide at our customers an always high quality standard.

We are also proud to treat typical products of Verona's hills as chestnuts and cherries that are supplied to us by little local producers who works with passion, dedication and with the respect of traditional methods.

Since the beginning of our story we have believed in the desire to offer quality and certainties to our customers that, drove us to the decision to treat primarily certificated products and to certificate ourself IFS Food.

STAGIONALITÀ / SEASON

Prodotti <i>Products</i>	Periodo di commercializzazione <i>Trading period</i>											
	Gen. <i>Jan.</i>	Feb. <i>Feb.</i>	Mar. <i>Mar.</i>	Apr. <i>Apr.</i>	Mag. <i>May</i>	Giu. <i>Jun.</i>	Lug. <i>Jul.</i>	Ago. <i>Aug.</i>	Set. <i>Sep.</i>	Ott. <i>Oct.</i>	Nov. <i>Nov.</i>	Dic. <i>Dec.</i>
Cipolle Bianche <i>White Onions</i>												
Cipolle Dorate <i>Yellow Onions</i>												
Cipolle Rosse <i>Red Onions</i>												
Cipolle Ramata <i>Copper-skinned Onions</i>												
Zucche Delica <i>Kabocha Squash</i>												
Ciliegie <i>Cherries</i>												
Prugne <i>Plums</i>												
Fichi <i>Figs</i>												
Marroni <i>Chestnuts</i>												

Lucchi Arturo Snc Di Lucchi Mauro & C.

Via Giorgio Anselmi, 17 - 37030 BADIA CALAVENA (VR) - Tel. + 39 045 7810570
 info@lucchiarturo.it - www.lucchiarturo.it

