



# filiera del Limone di Sorrento IGP

Una Filiera è un "itinerario" complesso e articolato. In sintesi è l'insieme di tutte le realtà lavorative che portano un prodotto dalla terra al punto vendita, dove sarà disponibile per il cliente finale. Un itinerario che inizia dal produttore agricolo che, nel rispetto dei metodi tradizionali e con l'ausilio delle moderne tecniche di coltivazione, cura i propri limoneti con passione e dedizione e termina nel negozio, dove il Cliente potrà acquistare i pregiati Limoni di Sorrento IGP



I Limoni di Sorrento IGP vengono coltivati secondo le rigide indicazioni del disciplinare, rispettando gli antichi metodi tradizionali unitamente alle tecniche più attuali dell'agronomia. Nessun utilizzo di additivi e sostanze chimiche

La raccolta dei Limoni viene sempre fatta a mano, evitando il contatto con il terreno, per preservare l'integrità del frutto



Per avere sempre Limoni della migliore qualità, è necessario prendere le opportune precauzioni affinché non si deteriorino durante il trasporto. Per questo, il trasporto viene effettuato utilizzando contenitori idonei a non danneggiare i frutti

Il Limone di Sorrento IGP fresco viene fornito in cassette o nei comodi Vertbag. Inoltre si presta alla preparazione di diversi prodotti: Marmellata, Condimenti, Olio Essenziale per preparazioni alimentari e cosmetiche.



La filiera si rivolge anche a un'utenza B2B, proponendo una gamma di prodotti congelati a base di Limone di Sorrento IGP, tra cui: succo, per la preparazione di granite e gelati; bucce, idonee alla preparazione del rinomato Limoncello e Quarti di Limone.

Alla fine dell'itinerario, il Limone di Sorrento IGP arriva nei vari punti vendita, dove i Clienti potranno acquistarli



# I prodotti della Filiera

- **LIMONE FRESCO**  
Espressione autentica della Penisola Sorrentina, intenso nel profumo e nella freschezza. Un agrume iconico, simbolo di qualità e territorio.  
Tipologia di Prodotto: Fresco
- **MARMELLATA DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Marmellata intensa e profumata, realizzata con Limoni di Sorrento IGP. Ideale per colazioni, dolci e abbinamenti gourmet.  
Tipologia di Prodotto: Marmellata
- **CONDIMENTO OLIO EVO E LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Il matrimonio tra olio EVO e limone IGP. Un condimento fresco e raffinato per una cucina contemporanea, perfetto per esaltare verdure, carni bianche e piatti mediterranei.  
Tipologia di Prodotto: Condimento
- **OLIO ESSENZIALE DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Essenza pura e vibrante, espressione dell'agrume appena raccolto. Utilizzato per applicazioni alimentari, cosmetiche e profumiere.  
Tipologia di Prodotto: Olio Essenziale
- **SUCCO DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Succo ottenuto da Limone di Sorrento IGP. Indicato per cucina, bevande e preparazioni di alta qualità. Dal carattere deciso e naturale, porta in cucina tutta l'intensità del territorio.  
Tipologia di Prodotto: Congelato
- **COPPE DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Forma elegante e pronta all'uso, pensata per l'alta pasticceria e la gelateria. Unisce praticità e identità territoriale.  
Tipologia di Prodotto: Congelato
- **INFUSO DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Aroma naturale ottenuto da Limone di Sorrento IGP. Utilizzato per esaltare sapori in prodotti alimentari e dolciari.  
Tipologia di Prodotto: Aroma Naturale
- **QUARTO DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Praticità e identità in un formato pronto all'uso. Pensato per il servizio professionale senza rinunciare all'eccellenza. Ideale per canditura.  
Tipologia di Prodotto: Congelato
- **BUCCE DI LIMONE DI SORRENTO IGP**  
Ricche di oli essenziali e profumi mediterranei, Perfette per liquori, canditi, dolci e infusi.  
Tipologia di Prodotto: Fresche / Congelate