



Filière du Citron IGP de Sorrente

filière del Limone di Sorrento IGP

Une Filière est un parcours complexe et multiforme. En bref, elle englobe tous les processus qui acheminent un produit de la terre jusqu'au point de vente, où il sera mis à la disposition du consommateur final. Ce parcours commence chez le producteur qui, dans le respect des méthodes traditionnelles et en employant des techniques de culture modernes, cultive ses citronniers avec passion et dévouement, et se termine en magasin, où les clients peuvent acheter les précieux citrons de Sorrente IGP.



Les citrons Sorrento IGP sont cultivés selon un cahier des charges strict, alliant méthodes traditionnelles ancestrales et techniques agronomiques modernes. Aucun additif ni produit chimique n'est utilisé.

Les citrons sont toujours récoltés à la main, en évitant tout contact avec le sol, afin de préserver l'intégrité du fruit.



Pour garantir une qualité optimale des citrons, il est indispensable de prendre les précautions nécessaires afin d'éviter leur détérioration durant le transport. C'est pourquoi le transport est effectué dans des conteneurs adaptés pour ne pas endommager les fruits.

Les citrons frais de Sorrente IGP sont disponibles en caisses ou en Vertbags pratiques. Ils conviennent également à la fabrication de divers produits : confitures, condiments et huiles essentielles pour l'alimentation et les cosmétiques.



La Filière s'adresse également aux clients B2B, en proposant une gamme de produits surgelés à base de citrons IGP de Sorrente, notamment du jus, utilisé dans la fabrication de granités et de crèmes glacées ; des écorces, utilisées dans le célèbre Limoncello et les quartiers de citron.

Au terme du parcours, le citron Sorrento IGP arrive dans les différents points de vente, où les clients peuvent l'acheter.



Les produits de la Filière

- CITRON FRAIS**
Une expression authentique de la péninsule de Sorrente, intense en arôme et en fraîcheur. Un agrume emblématique, symbole de qualité et de terroir.
Type de produit : Frais
- MARMELADE DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Marmelade intense et parfumée, élaborée à partir de citrons de Sorrente IGP. Idéale pour le petit-déjeuner, les desserts et les accords gourmands.
Type de produit : Marmelade
- ASSAISONNEMENT À BASE D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET DE CITRON SORRENTO IGP**
L'alliance de l'huile d'olive extra vierge et du citron IGP. Un assaisonnement frais et raffiné pour la cuisine contemporaine, parfait pour sublimer les légumes, les viandes blanches et les plats méditerranéens.
Type de produit : Assaisonnement
- HUILE ESSENTIELLE DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Une essence pure et vibrante, expression du fruit fraîchement cueilli. Utilisée en cuisine, en cosmétique et en parfumerie.
Type de produit : Huile essentielle
- JUS DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Jus obtenu à partir de citrons de Sorrente IGP. Idéal pour la cuisine, les boissons et les préparations haut de gamme. Son caractère affirmé et naturel apporte toute l'intensité de la région à vos plats.
Type de produit : Surgelé
- COUPES DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Emballage élégant et prêt à l'emploi, conçu pour la pâtisserie fine et la confection de crèmes glacées. Il allie praticité et authenticité locale.
Type de produit : Surgelé
- INFUSION DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Arôme naturel issu de citrons de Sorrente IGP. Utilisé pour rehausser les saveurs des produits alimentaires et de confiserie.
Type de produit : Arôme naturel
- QUARTIER DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Pratique et authentique dans un format prêt à l'emploi. Conçu pour un service professionnel sans compromis sur l'excellence. Idéal pour la confiserie.
Type de produit : Surgelé
- ZESTES DE CITRON DE SORRENTE IGP**
Riches en huiles essentielles et en arômes méditerranéens, parfaits pour les liqueurs, les fruits confits, les desserts et les infusions.
Type de produit : Frais / Surgelé