



Lieferkette der Sorrento-Zitrone g.g.A

filiera del Limone di Sorrento IGP

Eine Lieferkette ist eine komplexe und vielschichtige „Reise“. Kurz gesagt, sie umfasst alle Prozesse, die ein Produkt vom Anbau bis zum Verkaufsort bringen, wo es dem Endkunden zur Verfügung steht. Diese Reise beginnt beim Bauern, der seine Zitronenhaine mit Leidenschaft und Hingabe pflegt und dabei traditionelle Methoden respektiert und moderne Anbautechniken anwendet. Sie endet im Geschäft, wo Kunden die begehrten Zitronen aus Sorrento g.g.A. erwerben können.



Die Zitronen aus Sorrento g.g.A. werden nach strengen Vorgaben angebaut, wobei traditionelle Anbaumethoden mit modernsten agronomischen Techniken kombiniert werden. Es werden keine Zusatzstoffe oder Chemikalien verwendet.

Zitronen werden stets von Hand geerntet, wobei der Kontakt mit dem Boden vermieden wird, um die Unversehrtheit der Frucht zu erhalten.



Um stets Zitronen bester Qualität zu erhalten, müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um deren Verderb während des Transports zu verhindern. Daher erfolgt der Transport in geeigneten Behältern, um Beschädigungen der Früchte zu vermeiden.

Frische Zitronen aus Sorrento g.g.A. sind in Kisten oder praktischen Vertbags erhältlich. Sie eignen sich auch zur Herstellung verschiedener Produkte: Marmelade, Würzmittel und ätherisches Öl für Lebensmittel und Kosmetikprodukte.



Die Produktionskette bedient auch B2B-Kunden und bietet eine Reihe von Tiefkühlprodukten auf Basis von Sorrento PGI-Zitronen an, darunter den Saft zur Herstellung von Granitas und Eiscreme sowie die Schale für den bekannten Limoncello und Zitronenviertel.

Am Ende der Reiseroute erreicht die Zitrone aus Sorrento g.g.A. die verschiedenen Verkaufsstellen, wo Kunden sie erwerben können.



Die Produkte der Lieferkette

FRISCHE ZITRONE

Ein authentischer Ausdruck der Halbinsel von Sorrent, intensiv im Aroma und voller Frische. Eine ikonische Zitrusfrucht, ein Symbol für Qualität und Terroir.

Produktart: Frisch

SORRENTO-ZITRONENMARMELADE (g.g.A.)

Intensive und duftende Marmelade aus Zitronen aus Sorrent (g.g.A.). Ideal für Frühstück, Desserts und Gourmetgerichte.

Produktart: Marmelade

DRESSING AUF BASIS VON NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND SORRENTO-ZITRONE (G.G.A.).

Die perfekte Verbindung von nativem Olivenöl extra und Zitrone (g.g.A.). Ein frisches und raffiniertes Würzmittel für die moderne Küche, ideal zum Verfeinern von Gemüse, hellem Fleisch und mediterranen Gerichten.

Produktart: Würzmittel

ÄTHERISCHES ÖL AUS SORRENTO-ZITRONE (g.g.A.)

Reine und lebendige Essenz, Ausdruck der frisch geernteten Zitrusfrucht. Verwendung in Lebensmitteln, Kosmetik und Parfüm.

Produktart: Ätherisches Öl

SORRENTO-ZITRONENSAFT (g.g.A.)

Saft aus Zitronen aus Sorrent (g.g.A.). Geeignet zum Kochen, für Getränke und hochwertige Zubereitungen. Mit seinem kräftigen und natürlichen Charakter bringt es die ganze Intensität der Region in Ihre Küche.

Produktart: Gefroren

SORRENTO ZITRONENBECHER (g.g.A.)

Elegante, gebrauchsfertige Verpackung, ideal für feines Gebäck und Eiscreme. Sie vereint Komfort und regionale Identität.

Produktart: Gefroren

SORRENTO ZITRONENAUFSATZ (g.g.A.)

Natürliches Aroma aus Sorrento-Zitronen (g.g.A.). Zur Geschmacksverfeinerung von Lebensmitteln und Süßwaren.

Produktart: Natürliches Aroma

SORRENTO ZITRONENVIERTEL (g.g.A.)

Praktisch und typisch für die Küche – gebrauchsfertig. Für den professionellen Einsatz entwickelt, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Ideal zum Kandieren.

Produktart: Gefroren

SORRENTO ZITRONENSCHALEN (g.g.A.)

Reich an ätherischen Ölen und mediterranen Aromen, perfekt für Liköre, kandierte Früchte, Desserts und Aufgüsse.

Produktart: Frisch / Gefroren