

filiera del
**Limone
di Sorrento
IGP**



Infuso di Limone di Sorrento IGP

Aroma naturale ottenuto da Limone di Sorrento IGP.
Utilizzato per esaltare sapori in prodotti
alimentari e dolciari.



TIPOLOGIA	Aroma naturale
AREALE DI PRODUZIONE	Penisola Sorrentina
PERIODO DI PRODUZIONE	Gennaio / Ottobre
PERIODO DI COMMERCIALIZZAZIONE	Gennaio / Dicembre
CONFEZIONAMENTO	Tanica da Lt 15 IBC da Lt 1000

PALLETTIZZAZIONE / PEDANA EPAL

Da customizzare in funzione dell'Ordine del Cliente



Solagri s.c.

Via San Martino, 8
80065 - Sant' Agnello (NA) Italia
P. IVA 01469621211
+39 081 8772901 - Fax + 39 081 8772776
www.solagri.it
cooperativasolagri@gmail.com

filiera del
**Limone
di Sorrento**
IGP
Sorrento PGI Lemon
supply chain



Sorrento PGI Lemon Infusion

Natural flavoring obtained from Sorrento PGI lemons. Used to enhance flavors in food and confectionery products.



PRODUCT TYPE	Natural aroma
PRODUCTION AREA	Sorrento Peninsula
PRODUCTION PERIOD	January / October
SALES PERIOD	January / December
PACKAGING	15-liter canister 1000-liter IBC container

PALLETIZATION / EPAL PALLET

To be customized according to the Customer's Order



Solagri s.c.

Via San Martino, 8
80065 - Sant' Agnello (NA) Italy
VAT IT01469621211
+39 081 8772901 - Fax + 39 081 8772776
www.solagri.it
cooperativasolagri@gmail.com