



design : etacom.it

Le projet
Filière du citron IGP de Sorrente
est géré par Solagri s.c.
Via San Martino, 8
80065 - Sant'Agello (NA)
Tél. +39 081 8772901
Fax +39 081 877 2776
cooperativasolagri@gmail.com

www.limonedisorrentoigp.org
info@limonedisorrentoigp.org



Projet financé par le
Conseil régional de Campanie
2023-2027
Intervention SRG10
Appel à propositions
approuvé
par décret n° 406
du directeur régional
en date du
01/07/2024



Filière du citrons IGP de Sorrente

filiera del
**Limone
di Sorrento
IGP**



filière del **Limone di Sorrento IGP**

Une filière transparente et durable, gage de santé et de saveur. Qualité et fraîcheur à chaque étape. Un processus de production qui allie tradition, durabilité et innovation pour vous offrir un fruit authentique riche en bienfaits.

Au cœur de la Péninsule de Sorrente, sous les pergolas traditionnelles bercées par la brise marine, naît le citron de Sorrente IGP. Sa filière est courte, contrôlée et profondément ancrée dans le terroir : un système vertueux qui préserve la qualité et la fraîcheur.

Cultivés selon des méthodes naturelles, les citrons sont récoltés exclusivement à la main, dans le respect des saisons. Chaque citron est traité avec délicatesse, sans aucun produit chimique, afin de préserver ses qualités organoleptiques.

Du champ au consommateur, le trajet est court : chaque citron conserve intacts son arôme, son jus et ses propriétés bénéfiques, prêt à enrichir la table de son parfum et de ses propriétés exceptionnelles.



Du champ à l'assiette

Le citron de Sorrente IGP provient des terres fertiles de la Péninsule de Sorrente et de l'île de Capri, où sa culture est un art transmis de génération en génération. Les citrons sont cultivés dans le plus grand respect de la nature, sur des pergolas en bois de châtaignier, une méthode qui protège les fruits des intempéries.

Emballage et distribution

Après la récolte, les citrons sont transportés en quelques heures à la ferme, où ils font l'objet d'un tri rigoureux. Certains seront vendus frais, tandis que d'autres seront transformés en confiture, condiments, huiles essentielles, jus, écorces et quartiers pour la confiserie.

Grâce à ce circuit court, le citron IGP de Sorrente arrive frais et prêt à être consommé, offrant une qualité optimale. Un fruit qui réunit tous les bienfaits d'un produit sain et naturel, **directement de nos terres à votre table.**

Collection et sélection

Chaque citron est cueilli à la main avec le plus grand soin afin de préserver son intégrité et sa fraîcheur. La récolte n'a lieu que lorsque le fruit est à pleine maturité, ce qui garantit une saveur intense et un arôme incomparable.

