



design: etacom.it

Das Projekt  
Lieferkette für Zitronen g.g.A.  
aus Sorrent  
wird von Solagri s.c. geleitet.  
Via San Martino, 8  
80065 Sant'Agello (NA)  
Tel. +39 081 8772901  
Fax +39 081 877 2776  
cooperativasolagri@gmail.com

[www.limonedisorrentoigp.org](http://www.limonedisorrentoigp.org)  
[info@limonedisorrentoigp.org](mailto:info@limonedisorrentoigp.org)



Projekt finanziert durch die  
CSR Kampagnen  
2023-2027  
SRG10 Intervention  
Ausschreibung  
genehmigt  
mit DDR-Nr. 406  
vom 01.07.2024



Sorrento PGI Zitronen-Lieferkette

filiera del  
**Limone  
di Sorrento  
IGP**



filiere del  
**Limone  
di Sorrento  
IGP**

Eine transparente und nachhaltige Lieferkette – Garantie für Gesundheit und Geschmack. Qualität und Frische in jedem Schritt. Ein Produktionsprozess, der Tradition, Nachhaltigkeit und Innovation vereint, um Ihnen echtes Obst voller gesunder Inhaltsstoffe zu bieten.

Im Herzen der Halbinsel von Sorrent, zwischen traditionellen Pergolen und der Meeresbrise, entsteht die Zitrone aus Sorrento g.g.A. Ihre Lieferkette ist kurz, kontrolliert und tief in der Region verwurzelt: ein nachhaltiges System, das Qualität und Frische bewahrt.

Die Zitrone wird nach natürlichen Methoden angebaut und ausschließlich von Hand geerntet, wobei die Saison berücksichtigt wird. Jede Zitrone wird schonend und ohne den Einsatz von Chemikalien behandelt, um ihre organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.

Vom Feld bis zum Verbraucher ist es ein kurzer Weg: Jede Zitrone behält ihr Aroma, ihren Saft und ihre wertvollen Inhaltsstoffe und ist bereit, den Tisch mit ihrem Duft und ihren außergewöhnlichen Eigenschaften zu bereichern.



### Vom Feld zur Tabelle

Die Zitrone aus Sorrento g.g.A. stammt von den fruchtbaren Böden der Halbinsel von Sorrent und der Insel Capri, wo der Anbau eine seit Generationen weitergegebene Kunst ist. Die Zitronen werden mit größtem Respekt vor der Natur an Pergolen aus Kastanienholz gezogen – eine Methode, die die Früchte vor Witterungseinflüssen schützt.

### Verpackung und Vertrieb

Nach der Ernte werden die Zitronen innerhalb weniger Stunden zum Bauernhof transportiert, wo sie einer strengen Sortierung unterzogen werden. Ein Teil wird frisch verkauft, der andere zu Marmelade, Würzmitteln, ätherischen Ölen, Saft, Schalen und Vierteln für die Kandierung verarbeitet.

Dank dieser kurzen Lieferkette kommt die Zitrone aus Sorrento g.g.A. frisch und verzehrfertig auf den Markt und bietet höchste Qualität. Eine Frucht, die alle Vorteile eines gesunden und natürlichen Produkts in sich vereint, **direkt von unserem Land auf Ihren Tisch.**

### Sammlung und Auswahl

Jede Zitrone wird mit größter Sorgfalt von Hand gepflückt, um die Unversehrtheit und Frische der Frucht zu bewahren. Geerntet wird erst, wenn die Frucht voll ausgereift ist, was einen intensiven Geschmack und ein unverwechselbares Aroma garantiert.

