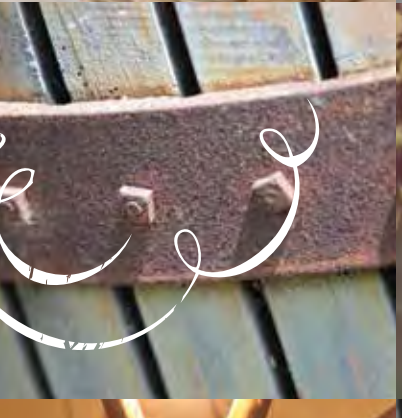


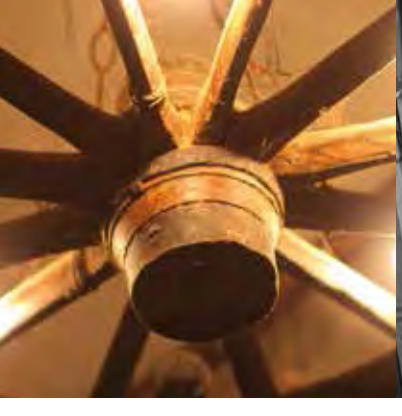
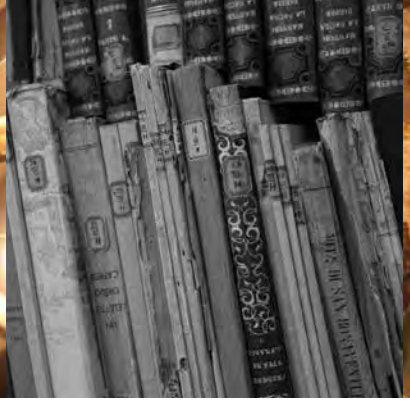


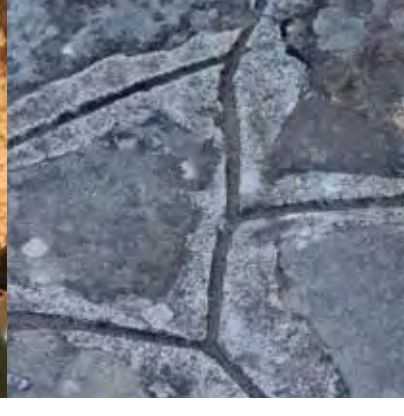



AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA



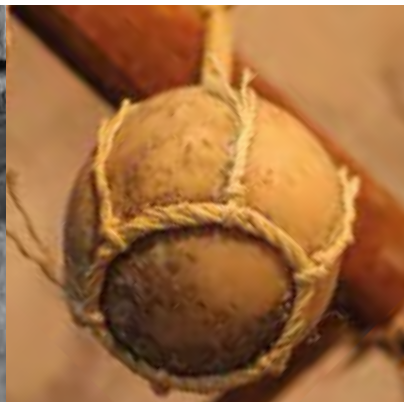






LA TRADIZIONE DELLE 3 GENERAZIONI







AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA



MASSA LUBRENSE

• **Sulle verdi colline di Massa Lubrense, all'estremità della Penisola Sorrentina protesa verso l'isola di Capri, ha sede l'azienda agricola "Il Convento" a 150 metri sul livello del mare. L'azienda prende il nome da un antico convento attiguo, risalente al 1300 e appartenente all'Ordine dei Frati Minimi; ordine religioso al quale la regola primitiva imponeva la promessa di un voto di povertà e, per tale motivo, i frati si dedicavano alla coltivazione dei campi e all'amore per la natura.**



CAPRI





GB. *The town is situated at the extreme edge of the Sorrentine Peninsula between the Gulf of Salerno and the Gulf of Naples overlooking the island of Capri. The farm "Il Convento" is situated 150 metres above sea level. It takes its name from the adjacent convent dating back from the 1300's and belonging to the religious order of the Frati Minimi the friars took the vow of poverty, and were able to combine their love of the land and nature.*

F. *Sur les collines vertes de Massa Lubrense, au bout de la Péninsule Sorrentina et orientée vers l'île de Capri, se trouve l'entreprise agricole "Il Convento", à 150 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'établissement tient son nom d'un ancien couvent voisin. Bâti au XIVème siècle, il appartient à l'ordre des Frères Minimes dont la règle principale était de faire vœu de pauvreté: pour cette raison, les moines se consacraient à la culture des champs et vivaient en harmonie avec la nature.*

D. *An den grünen Hügeln von Massa Lubrense, gelegen am äußeren Punkt der sorrentinischen Halbinsel und der Insel Capri gegenüber, liegt der Bauernhof, "Il Convento" in 150 m Höhe über dem Meeresspiegel. Der Namensursprung des Hofes kommt vom anliegenden Kloster des 13. Jahrhunderts und dem Orden der "Frati Minimi", die der Regelordnung der Armut gehorchten, und somit widmeten sie sich der Bestellung des Landes.*





ANTONINO POLLIO
(1885 - 1971)

LE ORIGINI

• Tutto ebbe inizio nel 1935 quando il contadino Antonino Pollio rilevò il terreno che i frati coltivavano per la produzione di vino, olio, rosòlio e che avevano poi abbandonato. Un terreno al quale teneva particolarmente, un terreno dove aveva lavorato per anni e aveva potuto apprendere tutte le tecniche di coltivazione.









ZIO PEPPINO
(1912 - 2009)











• **La tradizione è continuata con papà Antonino che nel 1972 si è classificato terzo al concorso nazionale "Lotta contro la cocciniglia", un insetto parassita che si nutre della linfa degli alberi di agrumi. Da allora la famiglia Pollio ha fatto rinascere e rifiorire questo terreno con l'attività agricola principale: produzione del limone per il limoncello della Penisola Sorrentina.**









PAPÁ ANTONINO

GB. *Origins. It all started in 1935 when a Mr Antonino Pollio, a farm labourer after a survey of the land was able to start the production of wine, oil and rosolio that was later discarded, through his dedication and understanding of the land and with all the cultivation techniques the land was able to revive and flourish and enable him to grow and produce the lemons for the Limoncello of Sorrento. The tradition continued with Antonino the father who, in 1972, was classified 3rd in the national competition for the fight against the cochineal parasite, that fed on the sap of the fruit trees. Since then the family has cultivated the land to enable it to revive and flourish with todays results of producing lemons.*

F. *Les origines. Tout commença en 1935 lorsque le paysan Antonino Pollio reprit le terrain abandonné que les moines avaient cultivé pour la production de vin, d'huile et de rossolis. Il tenait particulièrement à cette terre, qu'il avait travaillée pendant des années et sur laquelle il avait expérimenté toutes les techniques de culture. La tradition a continuée avec Antonino qui, en 1972, s'est placé troisième au concours national de "Lutte contre la cochenille", un insecte parasite qui se nourrit de la sève des arbres d'agrumes. Depuis, la famille Pollio a fait renaître et refleurir ce terrain avec pour principale activité agricole la production du citron pour le limoncello de la Péninsule Sorrentina.*

D. *Ursprung. Es begann eigentlich Alles an dem Zeitpunkt, als der Bauer Antonio Pollio das Land, wo die Klosterbrueder Wein anbauten, das Olivenöl pressten und Liköre ansetzten, Aktivitäten die dann von denjenigen aufgegeben wurden, für seinen eigen Anbau beanspruchte. Dies war ein Stück Land an dem Antonio Pollio sehr viel lag, wo er Jahre hindurch seine Arbeit verrichtete und wobei er auch die Anbautechniken lernte. Mit Pappa Antonio ging die Tradition weiter. Er erreichte 1972 den dritten Platz im nationalen Wettbewerb, Kampf gegen die Schildlaus', ein Baumschädling, der sich vom Pflanzensaft seines Wirtes nährt. Von da an hat die Familie Pollio das Land fruchten lassen, mit Produkten wie Zitronen, um den Zitronenlikör der Halbinsel Sorrent herzustellen.*

LA DEVOZIONE

• La profonda fede della famiglia Pollio ha creato un sincero legame con il mondo clericale al punto tale che i primi frutti del raccolto venivano donati per devozione al priore del Convento. San Francesco, per la famiglia Pollio, è sempre stato una guida spirituale tanto che zio Peppino, primogenito dei fratelli, era solito affrancare l'immagine di San Francesco sulle botti per la produzione del vino, come buon auspicio. La condivisione della casa Pollio ha reso tutti i componenti della famiglia molto uniti tra loro e questo legame li ha portati a tramandarsi, di generazione in generazione, il rispetto per la natura e la passione per la coltivazione.









GB. *Devotion. The deep faith of the Pollio family has created a strong bond with the religious world; in fact the first crop was offered to the Prior of the convent of Saint Francis which has always been a spiritual guide for the family. Uncle Peppino the older brother even had the image of Saint Francis stamped on the wine vats for good luck. The close knit Pollio family have passed down through the generations their love and respect for all that the land and nature has to offer.*

F. *La dévotion. La foi profonde de la famille Pollio a créé un lien sincère avec le clergé, c'est ainsi qu'ils offrirent en échange de dévotions, leurs premières récoltes au prieur du Couvent. Saint François a toujours été un guide spirituel pour la famille Pollio, preuve en est qu'oncle Peppino, le frère aîné, avait l'habitude de frapper l'image de Saint François sur les tonneaux, pour placer la production du vin sous ses bons auspices. Tous les membres de la famille vivent ensemble dans la maison Pollio, les rendant très proches. Ce lien fort a permis la transmission, de génération en génération, du respect de la nature et de la passion de l'agriculture.*

D. *Die Frömmigkeit. Die innige Frömmigkeit der Familie Pollio hat zu einer festen Bindung und Hingebung mit der Welt der Geistlichen beigetragen, so dass die ersten reifen Früchte aus Ehrfurcht dem Prior angeboten wurden. Der heilige Franziskus wurde von der gesamten Familie Pollio als geistliches Vorbild verehrt, und soweit dass der Älteste der Brüder, Onkel Peppino, das Heiligenbild des Franziskus als Gutes Ohmen neben die Weinfässer ausstellte. Durch die Zusammenarbeit zwischen den Familienmitglieder der Familie Pollio erstellte sich ein feste Familienbande, wodurch die Traditionen und die Ehrfurcht vor der Natur und die Leidenschaft der Landwirtschaft über die verschiedenen Generationen weitergeleitet wurde.*












IL LIMONETO





L'AZIENDA AGRICOLA

• L'azienda è oggi condotta da Peppe Pollio, unico erede maschio; all'età di 15 anni, dopo aver concluso il percorso scolastico, era già in campagna ad aiutare il papà. Divenne coltivatore diretto dando inizio alla sua grande passione per la natura e per l'agricoltura. Negli anni Novanta decise di diversificare il sistema aziendale iniziando ad imbottigliare prima il vino e, poi, l'olio aumentando così la produzione totale. Nel 1995 decise di trasformare il limone in limoncello, una scelta che riscosse immediato successo.


DIPLOMA DI LICENZA
DELLA SCUOLA MEDIA







• **L'amore ed il rispetto verso la natura ha portato la famiglia Pollio a gestire il fondo Annunziata, un fondo che nel 2014 ha dato inizio al nuovo progetto di agricoltura biologica: mirato alla produzione di olio e di limoncello bio, dedica particolari attenzioni alla qualità e alla cura del terreno al fine di preservare la massima genuinità dei suoi prodotti.**





GB. *Commercial farm. The farm today is run by Peppe Pollio, the only son who from the age of 15 was already showing an interest and accompanied his father. He eventually became an independent farmer so followed his passion combining nature and farming. During the 1990's he decided to expand by bottling wine followed by olive oil this gradually increased to become the total production and in 1995 they were able to transform the lemons into the highly successful Limoncello. The Pollio family with their love and respect for nature has enabled them to manage the Annuziata fund, a fund that in 2014 was the begining of a new project of organic farming. Aimed at the production of organic oil and limoncello with particular attention devoted to the care and quality of the soil,the priority being given to preserve the maximum genuiness of it's products.*

F. *L'entreprise agricole. Aujourd'hui, l'entreprise est administrée par Peppe Pollio, le seul homme parmi les héritiers; à l'âge de 15 ans, après avoir fini son parcours scolaire, il était déjà dans les champs pour aider son père. Il devient propriétaire cultivateur et se découvre amoureux de la nature et de l'agriculture. Dans les années quatre-vingt-dix, il décide de diversifier la production de l'entreprise, et commence à mettre en bouteilles le vin, puis l'huile, augmentant ainsi la production totale. En 1995 il entreprend de transformer le citron en limoncello, un choix immédiatement couronné de succès. C'est l'amour et le respect de la nature qui ont poussé la famille Pollio à démarrer en 2014 un nouveau projet d'agriculture biologique, le "Fondo Annunziata": il a pour objectif la production d'huile et limoncello bio avec un soin particulier à la qualité et à l'entretien du terrain afin de préserver au maximum l'authenticité apportée par ses produits.*

D. *Der Bauernhof. Heute wird der Bauernhof von Peppe Pollio, einziger männlicher Erbe, geleitet. Nachdem er mit 15 nach dem Abschluss der Pflichtschule schon seinem Vater auf dem Feld half. Seine Leidenschaft zur Natur und der Agrarwirtschaft wurde zu seinem Beruf. In den Neunzigerjahren entschloss er sich die Produktion seines Hofes zu diversifizieren, indem er den Wein in Flaschen abzufüllen begann und im Nachhinein Olivenöl presste, um auch so die Produktivität zu erhöhen. Im Jahr 1995 entschloss er sich Zitronenlikor mit seinen Zitronen anzusetzen. Der sofortige Erfolg gab dieser Wahl recht. Die Liebe zur Natur und der Respekt für sie brachte die Familie Pollio dazu den Hof Annunziata zu leiten, indem 2014 ein neues Projekt biologischen Anbaus, hauptsächlich die Produktion biologischen Zitronenlikörs und biologischen Olivenöls eingeleitet wurde. Diese Qualität wird durch gezielte Bearbeitung in Richtung der Bodenbeschaffenheit erreicht; und somit ist die Naturreinheit der Produkte gewährleistet.*

I RICONOSCIMENTI




IL VINO DELLA DOMENICA

A CURA DI ANTONIO PAOLINI

E il Barolo trovò l'amore in Svizzera

Serve, a volte, un po' di stasera. Chiudere gli occhi e a cuore con occhi che vedano da altre angolazione. Provate? Soltanto in Svizzera alberga, a Lucerna, per guardare con occhi attenti uno dei nostri Gotha enologici. Il Parlamento, e un caffè come il Barolo

Antica città, Lucerna. Gemma incastonata perfettamente nell'azzurro — in perfetto stile svizzero — con barriere blu sul lago dei Quattro Cantoni, mura rosse e cuore appesi alle finestre che la collegano con Italia meravigliosa della riviera ligure, del Piemonte, del Rigi al Pilatus. Storia unica, colorata unita d'un vero Carnevale. 7-giorni-7 di cortei, festoni e caos sonoro (rappresentati, folli bande in maschera che mimano a quattro mandate cavazione arrovesciche alle 5 di mattina e finiscono... a ora di riconsiderarci.

Stasera ma giornata città anche per merito di Peter e Silvia, i proprietari del Rancorante Schiff, cioè barca. Imbarcati per Portocaro e Barolo lunche il loro un po locale di pesca osservanza lucernese: *halbweiss*, polpetta alle erbe con pure (burro!) e verdurine (non di

LA RARITA'

Prendi un dolce che, in realtà si cuoce sotto del Sole ma è nato, ma se è poi diventato uno dei simboli; aggiungici un liquore che invece di lì è partito alla conquista del mondo, e avrai una vera golosità. Parola di Giuseppe Pollio, alias Peppino da Massalubrense, che ha racchiuso in barattoli di vetro morbidissimi baba farcite, "arrogandosi" con limoncello fatto coi soli frutti dell'agrumeto di famiglia, insieme da ogni tratteneva e da macchewoli zeccosi zuccherini.

Il Carnevale, Massalubrense (Na). Info: 081/8789180

Peter? Ma cosa, Peter? «Alla stanno sperimentati, assicurano che spumante ci chiede proprio. Ci dicono che il Barolo contiene il 25% in più, e tutti i vini arrossiscono». Che Gavi? Cosa? Ta che ne giovanotta, e italiano, cosa ne pensi?». Ecco che capita, a guardarci con occhi attenti. Riversiamo allora lo specchio: avanzi produttori bristi e illustri del Piemonte e ha fatto tutto che aiuta ad arrivare a Peter! E — sussurra l'assistente — a noi!






Sagra del Limone
III Premio Coldiretti
a Giuseppe Pollio










ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Giuseppe Pollio
Azienda Agricola Il Convento di
Pollio Giuseppe
Massa Lubrense, Napoli

ha partecipato
alla Seconda Edizione del Premio
OSCAR GREEN
GIOVANI IMPRESA
Roma
11 giugno 2008

OSCAR GREEN


Award
to
IL CONVENTO
AQUAVITAE & LIQUORES
selected for
Merano International
WineFestival & Culinaria
2009


DOLCE & SALATO di PAOLO MASSOBRIO

Asti e Sorrento unite da praline al limoncello


MASSA LUBRENSE ALLA FIERA DI ANDRIA

Limoncello superstar in trasferta

E intanto si prepara la Sagra del limone






この人がデリツィア・リモーネ生みの親カルミネ氏

←ガラスの縁を使ってレモンの皮を剥くカルミネ氏。愛ながらのやり方を好む。

↑レモンの皮を剥るときにガラスの縁を使うと、よりレモンの香りが引き出せるのだそう。

↑デリツィア・リモーネの台となっているスポンジ。適度な弾力があり、どことなく懐かしい、素朴な味。

28年前、ソレントのホテルでドルチェ担当のシェフをしていたカルミネ氏は、地元の特産品であるレモンを使って何か新しいドルチェができないものかと思案を重ねていた。そんな折、レモンと乳製品との組み合わせを思いつき、試行錯誤の末に誕生したのが、このデリツィア・リモーネ。噂は瞬く間に広まり、翌年頃からアマルフィ海岸一帯でブームに。

デリツィア・リモーネになくてはならないリキュール"リモンチェッロ"

デリツィア・リモーネになくてはならないものといえば、ソレント産のレモンリキュール"リモンチェッロ"。写真は自家製のリモンチェッロをつくっているソレント郊外、コンベント社のレモン畑。

↑ソレント産のレモンはオレンジ同様、皮が厚くて、香りが良いのが特徴。リモンチェッロに使われるレモンもこの地方で多く栽培。（ロンベント社 ☎0818-074-808-5）


Organizzazione Nazionale Assaggiatori
Olio di Oliva




Massa Lubrense
Sapori e Tradizioni
Sabato 18 e Domenica 19 luglio 2009
Attestato di Partecipazione
Azienda Agricola
"Il Convento" di Pollio Giuseppe, Massa Lubrense
Per aver contribuito alla migliore riuscita della manifestazione


"Sorrento nel Mondo"
Giuseppe Pollio


BIO MERCATO 25
VITA
il consiglio del Club Pasillon
IL LIMONCELLO DEI FRATI BATTE I SURROGATI




What drives this lemon?
Competition – and more


Antologia enogastronomica in giardino
IL CONVENTO


a tavola


SQUISITO!
18 29 30 settembre 2007
Az. Agr. Il Convento
"Squisito!"


MONEY
Limoncello: Essence of Italy
Sorrento's Celebrated Liqueur Is Back in Fashion






リモンチェッロ


COMUNE DI MASSA LUBRENSE
XIV MOSTRA MERCATO
dei prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato locale




Verde Meta
N° 26 - Az. Agricola Il Convento
Limoncello e Prodotti Tipici


AZIENDA agricola
F.LLI POLLIO
Convento S. Francesco


Comune di Massa Lubrense
"Settimana Gastronomica"
Azienda Agricola "Il Convento"




Benedetto sia il babà



IL LIMONCELLO

• Una volta raccolti, i limoni vengono lavati prima di passare alla pelatura, un processo svolto con un macchinario capace di produrre una buccia molto sottile. Un contenitore d'acciaio con alcool puro accoglierà tali bucce per 8/10 giorni; verranno poi eliminate per lasciare sul fondo il prezioso infuso. Dopo la filtratura viene posto in un serbatoio a temperatura controllata per preservarne le proprietà organolettiche; all'infuso viene aggiunta acqua con zucchero di canna, precedentemente sciolto a freddo mediante un miscelatore. Dopo aver controllato l'esatto grado alcolico, il liquore viene trasferito nel serbatoio del prodotto finito mediante una pompa filtro, pronto per essere imbottigliato.

SENZA CONSERVANTI NÉ AROMI ARTIFICIALI
NO PRESERVATIVES OR ARTIFICIAL FLAVOURS ADDED















GB. *Limoncello. The lemons are washed then using the special equipment they zest the skins very finely. The peel is then put into a steel container with pure spirit to rest for 8/10 days, this is then sieved and goes into a tank at a controlled temperature to preserve the organoleptic properties, cane sugar is dissolved with water and added to the infusion, the alcohol proof is controlled and the mixture is transfered through a filtered pump ready to be bottled.*

F. *Le limoncello. Une fois récoltés, les citrons sont lavés, avant d'être pelés. Le processus mis en place à l'aide d'une machine produit un zeste très fin. Un conteneur en acier rempli d'alcool accueille les zestes pendant 8 à 10 jours; ils sont ensuite retirés, laissant place à l'infusion précieuse. Une fois filtrée, celle-ci est placée dans un réservoir à température contrôlée, pour en préserver les propriétés organoleptiques; on ajoute à l'infusion de l'eau additionnée de sucre de canne précédemment dilué à froid par un mélangeur. Après avoir atteint un degré d'alcool précis, la liqueur est transférée dans le réservoir du produit fini à l'aide d'une pompe qui la filtre à nouveau, elle est maintenant prête pour être mise en bouteilles.*

D. *Der Zitronenlikör. Nach der Zitronenlese werden diese gereinigt und dann mit einer dafür bestimmten Maschine geschabt, indem diese eine hauchdünne Schale von diesen abschält. In einem Stahlkessel werden die Zitronen in reinem Alkohol 8 bis 10 Tage übergossen; danach werden sie herausgenommen und am Fassboden bleibt der Zitronensud. Nach dem Abseihen des Likörsafts, wird dieser in eigene Kessel gelagert, die einer konstanten Temperatur ausgesetzt sind, um so das typische Aroma zu erhalten. Dem Zitronensud wird Rohrzucker, kalt gemischt mit Wasser beigegeben; nach der Kontrolle der Gradierung des Alkohols wird der fertige Likör in einen Behälter gepumpt und so für das Abfüllen bereitgestellt.*





• **Dal limone di Sorrento nasce questo squisitissimo liquore agro-dolce dal sapore genuino. I limoni coltivati dalla famiglia Pollio sono la varietà "ovale di Sorrento", un succulento agrume di grande pregio.**

GB. *From the lemons of Sorrento an exquisite bitter-sweet liquer was born. The Pollio family have cultivated the oval variety of lemon, a succulent citrus of great value.*

F. *Cette délicieuse liqueur aigre-douce à la saveur naturelle vient du citron de Sorrento. Les citrons cultivés par la famille Pollio sont de la variété "ovale di Sorrento", un agrume succulent de très grande qualité.*

D. *Dieser charakteristische und aromatische süßsaure Likör ist ursprünglich aus Sorrent. Die von der Familie Pollio angebauten Zitronen, saftreiche Zitrusfrüchte, gehören zu der auserwählten Sorte, "Ovale di Sorrento".*

SENZA CONSERVANTI NÉ AROMI ARTIFICIALI
NO PRESERVATIVES OR ARTIFICIAL FLAVOURS ADDED



L2A



L3A

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
L2A	20cl	34% Vol	24
L3A	50cl	34% Vol	12
L7A	70cl	34% Vol	6



L7A

Limone di Sorrento

• Il perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri, accompagnato da una importante quantità di oli essenziali contenuti nella buccia, donano al frutto un aromatico profumo.

GB. *The perfect balance between acidity and sugar, accompanied by a significant amount of essential oils contained in the peel giving the fruit an aromatic flavour.*

F. *L'équilibre parfait entre acidité et sucres, ainsi que la grande quantité d'huiles essentielles contenue dans le zeste, confèrent au produit un parfum aromatique.*

D. *Ihr außergewöhnliches Aroma ist dieser Sorte durch ein ausgeglichenes Verhältnis eines idealen Säure- und Zuckergehaltes mit einem reichen Gehalt von Essenzen gegeben.*



L928



L1 / L2PART / L4

SENZA CONSERVANTI NÉ AROMI ARTIFICIALI
NO PRESERVATIVES OR ARTIFICIAL FLAVOURS ADDED

CODICE CODE	**CONTENUTO** CONTENT	**ALCOOL** ALCOHOL	**PZ. CARTONE** PZ. CARTON
L1	**4cl**	**34% Vol**	**50**
L2PART	**20cl**	**34% Vol**	**12**
L4	**50cl**	**34% Vol**	**6**
L6	**50cl**	**34% Vol**	**6**
L928	**200cl**	**28% Vol**	**6**



L6

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
L/10	10cl	34% Vol	24
L8	100cl	34% Vol	6
L7ABIO	70cl	34% Vol	6



L/10



L8



L7ABIO





ARANCELLO

Come il limone, anche l'arancia di Sorrento è un prodotto tipico della tradizione risalente al 1300 quando, esportata, costituiva una notevole fonte di reddito. Il frutto è caratterizzato da una buccia spessa e profumatissima, che racchiude una ricca polpa leggermente acre ma ricca di vitamine, dal quale nasce questo ottimo liquore dal sapore unico ed inconfondibile.

GB. *Orange liqueur. The oranges like the lemons are a typical product of the area dating from the 1300's when exported, it proved to be a significant source of income, the orange is chatacterised by the thick fragrant skin wih a rich bitter pulp full of vitamins this produces an excellent liqueur.*

F. *Arancello. Comme le citron, l'orange de Sorrento est aussi un produit traditionnel bien connu. Son exportation, au XIVème siècle, était source de revenus considérables. Le fruit est caractérisé par un zeste épais et très parfumé; il contient une pulpe un peu aigre et riche en vitamines, qui donne à cette délicieuse liqueur sa saveur unique.*

D. *Orangenlikoer. Ebenbürtig mit der Zitrone aus Sorrent ist auch dieselbe Orange, die ein typisches Produkt seit dem 13. Jahrhundert dieses Gebietes ist; als Exportgut war sie ein wichtiges Einkommen. Die Frucht charakterisiert eine dicke, aromatisierte Schale, die eine etwas bittere Frucht umschließt, aber reich an Vitaminen ist. An Hand dieser Orangensorte wird der Orangenlikör, einzigartig in seinem Geschmack und Aroma, angesetzt.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
ARA 10	10cl	30% Vol	24
ARA 50	50cl	30% Vol	12
ARA 8	100cl	30% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST

PRODUZIONE LIMITATA
LIMITED PRODUCTION



ARA 10 ARA 50

MANDARINETTO

Il segreto di quest'ottimo liquore, ancora una volta, è la genuinità del frutto: il mandarino della Penisola Sorrentina. Il liquore è ottenuto dall'infusione delle sue bucce; si distingue per il suo gusto delicato e deciso.

GB. *Mandarin. The scent of this excellent liqueur is once again the quality of the fruit grown on the sorrentine peninsula it is obtained with the infusion of the peel. It is distinguished for its delicate flavour.*

F. *Mandarine. Le secret de cette excellente liqueur est, encore une fois, l'authenticité du fruit: la mandarine de la Péninsule Sorrentina. La liqueur est obtenue par l'infusion de ses zestes; on la reconnaît à son goût à la fois délicat et marqué.*

D. *Mandarinenlikoer. Auch für diesen Likör gilt, dass ein ausgezeichneter Geschmack von der unverfälschten Qualität der aus der sorrentinischen Halbinsel abstammenden Frucht zeugt. Man stellt den Likör durch Aufguss der Schalen her, und erhält so seinen bestimmten und zugleich erlesenen Geschmack.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
MAN 10	10cl	30% Vol	24
MAN 50	50cl	30% Vol	12
MAN 8	100cl	30% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST

PRODUZIONE LIMITATA
LIMITED PRODUCTION



MAN 10 MAN 50

CREMA DI LIMONI

Una gradevole crema ottenuta dai limoni di Sorrento, agrumi di grande pregio sia per origini che per proprietà organolettiche. Perfetto connubio tra il forte sapore del frutto e la dolcezza della crema.

GB. *Lemon cream. A pleasant smooth cream using the lemons of Sorrento highly valued for their origins but also the organoleptic properties a combination of the strong combination of the fruit and the sweetness of the cream.*

F. *Crème de citron. Une crème agréable obtenue à partir des citrons de Sorrento, agrumes de grande valeur de par leurs origines et leurs propriétés organoleptiques: mariage parfait entre le goût fort du fruit et la douceur de la crème.*

D. *Zitronenlikörcreme. Aus den Zitronen aus Sorrent, dessen organische Beschaffenheiten außergewöhnlich sind, wird diese im Geschmack sehr angenehme Likörsorte, ausgezeichnet durch das kontrastierende Aroma der Zitronen mit der süßlichen Creme, hergestellt.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
CR/10	10cl	20% Vol	24
CL 1	50cl	20% Vol	12
CR 8	100cl	20% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST



CR/10 CL 1

NOCILLO

Uno dei liquori più antichi prodotti dalla famiglia Pollio, preparato con i malli delle noci verdi coltivati nel limoneto. Per tradizione la raccolta delle noci viene fatta nel giorno di San Giovanni, il 24 giugno, ed i malli vengono messi in infusione lo stesso giorno. E' un liquore che migliora con l'invecchiamento; caratteristico è il suo gusto amaro, tipico della noce acerba.

GB. *Nocillo. One of the oldest liqueurs produced by the Pollio family prepared with the husks from unripe walnuts according to tradition the nuts are picked on the 24th june the feast day of San Giovanni, the husks are infused on the same day and the liqueur will then improve with age, the bitter taste is typical of the walnut.*

F. *Nocillo (liqueur de noix). C'est une des liqueurs les plus anciennes de la famille Pollio. Elle est préparée avec les brous de noix vertes cultivées sur le même terrain que les citronniers. Selon la tradition, la récolte des noix a lieu le jour de la Saint Jean, le 24 juin, et les brous sont mis en infusion le jour-même. Cette liqueur se bonifie avec le temps; son goût amer est typique des noix vertes.*

D. *Nusslikoer. Dieser Likör wird von der Familie Pollio schon seit Generationen mit den noch unreifen Nusskernen der in den Zintronenhainen wachsenden Nussbäume hergestellt. Dem Brauch nach werden die Nüsse am Tag des Heiligen Johannes, den 24. Juni, gesammelt; und denselben Tag auch aufgegossen. Dieser Likör gewinnt durch die Lagerung an Qualität, und hat den typischen bitteren Geschmack der unreifen Nusskerne.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
N/10	10cl	38% Vol	24
N 1	50cl	38% Vol	12
N 8	100cl	38% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST

PRODUZIONE LIMITATA
LIMITED PRODUCTION



PROSSIMA USCITA
NEXT NEW PRODUCT

EDIZIONE NUMERATA
NUMBERED EDITION

Nocillo Barricato
NOCILLO BARRICATA LIQUEUR

N/10 N 1

MIRTO

Dalla macerazione alcolica delle bacche di mirto, usate come spezie per condire i prodotti della cacciagione, si produce questo antico liquore, ottimo digestivo da gustare freddo. Le caratteristiche organolettiche si devono: ad alcuni elementi presenti nella buccia che gli conferiscono la scura colorazione e ai tannini presenti nella polpa, responsabili del gusto astringente.

GB. *Myrtle. Starting with the alcoholic maceration of the berries these are commonly used as spices to flavour game and poultry dishes, this age old liqueur is best tasted ice cold, it is also renowned as a digestive. The organic characteristics are contained in the skin.*

F. *Myrte. Cette liqueur est obtenue par la macération dans de l'alcool de baies de myrte, utilisées également dans l'assaisonnement du gibier, excellent digestif à déguster froid. Ses caractéristiques organoleptiques proviennent d'éléments contenus dans la peau des baies qui lui donnent sa couleur sombre, ainsi que des tanins contenus dans la pulpe responsables de son goût astringent.*

D. *Mirto. Durch Aufgießen mit Alkohol werden diese Buschbeeren, die als Gewürz für Wildgerichte verwendet werden, als Likör angesetzt. Dieser althergebrachte Likör ist ein Verdauungslikör und wird eiskalt genossen. Die biologischen Eigenschaften der Beerenschalen und dem Tanningehalt der selben verleihen einerseits dem Likör eine dunkle Färbung, und anderseits einen, den Gaumenpapillen zusammenziehenden Geschmack.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
M/10	10cl	30% Vol	24
M 1	50cl	30% Vol	12
M 8	100cl	30% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST



M/10 M 1

LIQUIRIZIA

Pianta erbacea che nasce spontaneamente nei terreni argillosi del meridione. Le si riconoscono, sin dall'antichità, numerose proprietà benefiche; dalla sua radice si ricava "l'anima nera", la materia prima impiegata per creare questo liquore dal gusto deciso e tipico della nostra terra.

GB. *Liquorice. The herbaceous plant is grown in the south of Italy in a clay based soil from ancient times it has been known for its many beneficial properties. The roots produce a dark substance which is the primary ingredient, this is used to create the decisive liqueur with its delicate flavour.*

F. *Réglisse. Depuis l'Antiquité, on reconnaît à cette plante herbacée, poussant à l'état sauvage sur les terrains argileux du sud, de nombreuses propriétés bénéfiques: de sa racine on obtient "l'âme noire", matière première employée pour créer cette liqueur au goût marqué et typique de notre région.*

D. *Lakritze. Diese ist ein holziges Gebüsch, das wild am steinigen Mittelmeerboden wächst. Schon von der Antike her wurden diesem Gebüsch Heilkräfte zugeordnet. Aus seiner Wurzel wird das Mark herausgeschält das für den Likör mit seinem entschlossenen Geschmack zur Herstellung verwendet wird.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
LQ/10	10cl	25% Vol	24
LQ.1	50cl	25% Vol	12
LQ 8	100cl	25% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST



LQ/10 LQ.1

FINOCCHIETTO

Eccellente liquore prodotto dalla lavorazione dell'omonima pianta che cresce spontanea sulle colline della Penisola Sorrentina. Per la lavorazione si utilizzano esclusivamente i semi delle piante, raccolti tra agosto e settembre. Un liquore delicato e profumato, dal gusto fresco, con efficaci proprietà digestive.

GB. *Fennel. An excellent liqueur using the plant that grows freely in the hills around Sorrento. Only the seeds are used, gathered in August and September this produces a fragrant and fresh liqueur.*

F. *Fenouil sauvage. Une liqueur excellente, issue du traitement de la plante du même nom qui pousse spontanément sur les collines de la Péninsule Sorrentina. Son élaboration requiert l'utilisation exclusive des graines, recueillies entre août et septembre. Une liqueur délicate et parfumée, au goût frais et aux propriétés digestives reconnues.*

D. *Fenchellikoer. Aus dem namengleichen Kraut, das auf den Hügeln in der Umgebung von Sorrent wächst, wird dieser Likör hergestellt. Beim Ansetzen werden nur die Samen dieses Kräuter verwendet, die man in den Monaten August und September sammelt. Das Aroma dieses Likörs ist erlesen und frisch, und gut für die Verdauung.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
F/10	10cl	30% Vol	24
F 1	50cl	30% Vol	12
F 8	100cl	30% Vol	6

SU RICHIESTA ON REQUEST



F/10 F 1

DODICI ERBE

Liquore dalle proprietà rilassanti e digestive, viene prodotto con 12 tipi di erbe aromatiche che crescono spontaneamente sulle colline della Penisola Sorrentina. Una produzione limitata dal sapore autentico.

GB. *Twelve herbs. A liqueur made from 12 different herbs that grow on the Sorrentine Peninsula is a relaxing digestive a limited production with an authentic flavour.*

F. *Herbes douces. Une liqueur aux propriétés relaxantes et digestives, produite à base de 12 variétés d'herbes aromatiques poussant à l'état sauvage sur les collines de la Péninsule Sorrentina. Une production limitée à la saveur authentique.*

D. *Zwölfkräuterlikör. Dieser, aus zwölf verschiedenen Kräutern hergestellte Likör, ist zu einer guten Verdauung geeignet. Die dazu verwendeten Kräuter wachsen wild auf den Hügeln von Sorrent, und somit kann dieser Likör, authentisch im Geschmack nur beschränkt hergestellt werden.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
12E/10	10cl	38% Vol	24
12E1	50cl	38% Vol	12
12E8	100cl	38% Vol	6

SU RICHIESTA ON REQUEST



12E/10 12E1

GRAPPA DI BARBERA

La grappa di Barbera, dal contenuto cristallino, è ottenuta da vinacce a bacca rosa, a bacca bianca e a bacca aromatica. Dal Piemonte un'ottima grappa, espressione dell'amore per gli ingredienti naturali del distillato.

GB. *Grappa of Barbera. This particular grappa is an amber colour due to the distillation of fermented grapes aged in oak barrels, this is the perfect expression of a tradition of care and knowledge of the area of origin.*

F. *Grappa de Barbera. La grappa de Barbera est cristalline, elle est obtenue avec du moût de raisin blanc à grains roses, fortement aromatique. Une grappa du Piémont excellente, expression de l'amour pour les ingrédients naturels de ce distillat.*

D. *Grappa del Barbera. Kristallklar ist dieser Schnaps, der aus roten, weißen und aromatischen Rebsorten destilliert wird. Dieser ist einer aus dem Piemont ursprünglicher Schnaps, in dem sich die Liebe zu natürlichen Zutaten ausweist.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
GR/10BARB	10cl	40% Vol	24
GR1BARB	50cl	40% Vol	12
GR8BARB	100cl	40% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST



GR/10BARB GR1BARB

GRAPPA BARRICATA

La grappa barricata si presenta con il colore dell'ambra, dovuto ai riflessi degli anni trascorsi a riposare nelle botti di legno pregiato. Rappresenta l'espressione perfetta di una tradizione di cura e di conoscenza del territorio di provenienza.

GB. *Grappa Barricata. Due to the aging process where it is left to mature in wooden oak barrels, turns the liquer into the colour of amber. This tradition is a perfect combination of the knowledge, care and understanding of the land of origin.*

F. *Grappa barriquée. La grappa prend sa couleur ambrée du reflet des années passées au repos dans des fûts en bois précieux. Elle représente la parfaite expression d'une tradition de soins et de connaissance de son terroir.*

D. *Grappa Barricata. Dieser bernsteinfarbene Schnaps, Farbe die ihm von der Ausreife in den Holzdübeln bekommt, ist Ausdruck einer ausgereiften Tradition und des Wissen seines Stammgebietes.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
GR/10BARR	10cl	40% Vol	24
GR1BARR	50cl	40% Vol	12
GR8BARR	100cl	40% Vol	6

SU RICHIESTA
ON REQUEST



GR/10BARR GR1BARR

BABÁ AL LIMONCELLO

Il babà, popolare emblema della pasticceria napoletana, ha origini molto antiche. E' lasciato lievitare in uno stampo a forma di tronco di cono e cotto in forno ad alte temperature; assume il colore ambrato e la caratteristica forma a "fungo". Gli alimenti tipici della Penisola Sorrentina si uniscono per creare l'unione perfetta: il babà e il limoncello, il dolce doppiamente napoletano.

GB. *Baba with limoncello. The Baba is typical of the neapolitan bakers with its antique origins. It is prepared and set to rise in a tin shaped like a cone, baked in a very hot oven and it becomes amber coloured with the typical mushroom shape. The products of the area are combined to create the perfect Baba with lemon. The best way to taste it is, to leave for a few minutes to absorb the liqueur.*

F. *Baba au limoncello. Le Baba, symbole populaire de la pâtisserie napolitaine, a des origines très anciennes. On le fait lever dans un moule conique et on le cuit au four à des températures élevées; il prend ainsi sa couleur ambrée et sa forme de "champignon". L'association des produits typiques de la péninsule Sorrentina crée l'union parfaite: les babas au limoncello, dessert deux fois napolitain. Pour pouvoir le déguster dans les conditions idéales, on conseille de le placer sur une assiette pendant quelques minutes pour faire évaporer un peu d'alcool.*

D. *Das Babà mit Zitronenlikör. Das Babà entspringt einer sehr alten neapolitanischen Tradition. Der Hefeteig wird in einem zilinderformigen Kuchenförmchen zum Gären gebracht und dann im sehr heißen Rohr gebacken. Der fertige Kuchen ist leicht gebräunt und hat die Form eines Pilzes. Typische Gerichte der sorrentinischen Halbinsel werden zu einem harmonischen Zusammen: das Babà und der Zitronenlikör, das zweifache neapolitanische Süße. Um in vollem Masse diese Spezialität auskosten zu können, wird geraten, das Babà in einem Teller rasten zu lasse, so dass der Rum sich etwas verfliegt.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
B1 L	300g	14% Vol	24
B2 L	700g	14% Vol	12
B3 L	3Kg	14% Vol	6





B1 L B2 L B3 L

Per gustarne al meglio la delicatezza, si consiglia di sistemarli per alcuni minuti in un piattino per lasciar sfumare un po' di liquore.

BABÁ AL RHUM

Questa bontà della pasticceria napoletana incontra l'acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa. Infatti dopo la cottura il babà viene fatto asciugare in modo da far evaporare l'umidità e, poi, posto in contenitori pieni di rhum.

GB. *Baba with rum. This is also a typical neapolitan pastry combined with the acquavite that has been obtained from distilled molasses; after baking, the Baba is left to dry in a rum filled container. The best way to taste it is, to leave for a few minutes to absorb the liqueur.*

F. *Baba au rhum. Cette délicieuse pâtisserie est imbibée de l'eau de vie obtenue par la distillation de la mélasse. Après la cuisson, on laisse sécher le baba pour permettre l'évaporation de l'humidité et on le met, ensuite, dans des conteneurs remplis de rhum. Pour pouvoir le déguster dans les conditions idéales, on conseille de le placer sur une assiette pendant quelques minutes pour faire évaporer un peu d'alcool.*

D. *Babà mit Rum. Dies ist die typische neapolitanische Mehlspeise und der Branntwein aus Zuckermelasse, mit dem das fertige Babà, nachdem man es austrocknen lässt, in Gefäßen voll mit dieser Flüssigkeit getränkt wird. Um in vollem Masse diese Spezialität auskosten zu können, wird geraten, das Babà in einem Teller rasten zu lasse, so dass der Rum sich etwas verfliegt.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
B1 R	300g	14% Vol	24
B2 R	700g	14% Vol	12
B3 R	3Kg	14% Vol	6





B1 R B2 R B3 R

LIQUORI AL CIOCCOLATO

I francescani del convento producevano il cioccolato già da molto tempo; oggi la passione continua in una nuova formula. Gustosi liquori al cioccolato, senza latte, che racchiudono soavemente il dolce e l'amaro; sono proposti anche ai gusti di scorzetta di limone e d'arancia di Sorrento.

GB. *Chocolate liqueur. The friars also produced chocolate and today it is carried on with a new formula of liquorice and chocolate a combination of bitter and sweet they also have other flavours in orange and lemon.*

F. *Liqueurs au chocolat. Les franciscains du couvent fabriquaient du chocolat depuis longtemps. Aujourd'hui cette production passionnée se poursuit sous une nouvelle forme: de délicieuses liqueurs au chocolat, sans lait, à la fois amères et sucrées; on les propose aussi aux zestes de citron et d'orange de Sorrento.*

D. *Schokoladelikoer. Im Konvent der Franziskaner wurde seit langem schon Schokolade hergestellt, und wird heutzutage in moderner Weise fortgesetzt. Gute Schockoladelikoere ohne Milch, bitter und süß, werden hergestellt; auch mit Zitronenschalen-und Orangenschalengeschmack.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	ALCOOL ALCOHOL	PZ. CARTONE PZ. CARTON
LCIOC50L	50cl	14% Vol	12
LCIOC50A	50cl	14% Vol	12
LCIOC50	50cl	14% Vol	12





PRODOTTI DISPONIBILI DA SETTEMBRE A MARZO
PRODUCTS AVAILABLE FROM SEPT TO MARCH



LCIOC50L LCIOC50A LCIOC50

IL DOLCE DEI FRATI

Fin dal 1800 i francescani del vicino convento si dedicavano amorevolmente alla creazione di dolci; da un'accurata ricerca rinasce "Il Dolce dei Frati", una prelibata torta bagnata al limoncello e con profumatissime scorzette di limone candite di produzione "Il Convento".

GB. *The friars cake. Dating from the 1800's when the Franciscan fathers of the adjacent convent lovingly created their various cakes. The one known as the friars cake was their prize cake the essence of the lemons were added along with canded peel of oranges and lemons. This is a firm favourite of the farm.*

F. *Le dessert des moines. Les franciscains du couvent se dédiaient avec amour à la création de desserts depuis le XIXème siècle; le dessert des moines est le résultat d'une recherche soignée. Il s'agit d'une délicieuse tarte aux zestes de citron confits produits par leurs soins, imbibée de limoncello.*

D. *Der Klosterbruderkuchen. Schon seit 1800 gaben sich die Franziskanerbruder der Kreierung verschiedenster Mehlspeisen hin. Nachforschungen zu Folge wurde der "Il Dolce dei Frati" geschaffen, wobei es um eine geschmackige Torte, mit Zitronenlikör getränkte und mit kandierten Zitronenspalten verzierte Torte geht.*

il Dolce dei Frati



dolce da forno
prodotto con
LIEVITO MADRE
senza conservanti
nè coloranti

D750



CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	PZ. CARTONE PZ. CARTON
D750	750g	6

PRALINE CON CREMA DI LIMONCELLO

Piccole delizie al cioccolato che racchiudono tutto il gusto della Penisola Sorrentina. Le praline "Il Convento", una reale esplosione di gusto, si presentano in due varianti: cioccolato fondente con ripieno di miele di limoni e cioccolato al latte con ripieno di crema di limoncello.

GB. *Chocolate pralines with limoncello. Two varieties of pralines either filled with dark chocolate and lemon flavoured honey or with milk chocolate filled with lemon cream; these pralines from the farm are a true taste of delicious flavours a long time favourite of the farm.*

F. *Pralines à la crème de limoncello. Petits délices au chocolat offrant tout le goût de la Péninsule Sorrentina. Les pralines "Il Convento", véritable explosion gourmande, existent en deux versions: au chocolat noir fourrées de miel de citron ou au chocolat au lait fourrées de crème au limoncello.*

D. *Zitronenlikoerpralinen. Die Praline, "Il Convento" enthält die Geschmacksnuancen der sorrentinischen Halbinsel in einer zarten Schokoladehülle; eine echter Gaumenkitzel. Sie werden in zwei Varianten hergestellt: Zartbitterschokolade mit Zitronenhonigfülle und Vollmilchschokolade mit Zitronenlikörcremefülle.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	PZ. CARTONE PZ. CARTON
C1 L	250g	20
C1 F	250g	20

PRODOTTI DISPONIBILI DA SETTEMBRE A MARZO
PRODUCTS AVAILABLE FROM SEPT TO MARCH



C1 L C1 F



C2 L C2 F

CODICE CODE	PZ. CARTONE PZ. CARTON
C2 L	5Kg
C2 F	5Kg

COMBI CONFEZIONI REGALO

Eleganti confezioni trasparenti per presentare al meglio l'astuccio con la bottiglia di limoncello e le deliziose praline al cioccolato ripiene di crema di limoncello.

GB. *Elegant transparent packaging is carefully chosen, to show at it's best the case containing the bottle of Limoncello and the delicious chocolate pralines filled with lemon cream.*

F. *Coffrets cadeau. Des élégants emballages transparents pour présenter au mieux l'étui contenant la bouteille de limoncello et les délicieuses pralines au chocolat fourrées à la crème de limoncello.*

D. *Geschenkpackungen. Elegante Ausführungen, die bestens die Zitronenlikörflasche und die Schokoladepralinen mit Zitronenlikoercremefullung zur Geltung bringen.*

CODICE CODE	**CONTENUTO** CONTENT	**PZ. CARTONE** PZ. CARTON
COMBI20	**20cl + 100g**	**6**
COMBI50	**50cl + 250g**	**4**



COMBI20



COMBI50

PRODOTTI DISPONIBILI DA SETTEMBRE A MARZO
PRODUCTS AVAILABLE FROM SEPT TO MARCH



MARMELLATE

Dalla tradizione delle conserve dei frati del convento nascono le marmellate dal profumo intenso ed aromatico; la deliziosa crema è prodotta con i pregiati agrumi della Penisola Sorrentina. Le marmellate hanno un sapore dolce, fortemente conferitogli dalle soffici scorzette tagliate manualmente alla julienne; una bontà da gustare in qualsiasi momento della giornata.

GB. *Jams. The strongly perfumed jams were made from the traditional preserves of the friars, they have a sweet flavour and small pieces of peel all prepared by hand are added to enhance the taste.*

F. *Marmelades. Les marmelades au parfum intense et aromatique viennent de la tradition de mise en conserve des moines du couvent. La crème est réalisée à partir des excellents agrumes de la péninsule Sorrentina. Elles sont sucrées, les zestes coupés à la main en julienne leur confèrent un goût exquis. A déguster à tout moment.*

D. *Marmeladen. Auch diese Produkte entspringen der Tradition der Klosterbrüder, die wohlschmeckende, aromareiche Marmeladen aus den Zitrusfrüchten der sorrentinischen Halbinsel einkochen. Diese Marmeladen sind durch die feingeschnittene Schale süß, und untertags wenn immer zum Verzehr geeignet.*



M-L M-A



CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	PZ. CARTONE PZ. CARTON
M-L	220g	12
M-A	220g	12

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Le olive della Penisola Sorrentina, raccolte manualmente e con premitura a freddo, danno origine all'eccellente olio extra vergine d'oliva "Il Convento". Un prodotto gustoso e dal sapore delicato, di produzione limitata e aromatizzato nelle sue 4 varianti: limone, arance, basilico e peperoncino.

GB. *Extra virgin olive oil. The olives of the sorrentine peninsula are picked by hand and with a cold pressing gives the extra virgin olive oil. There are 4 varieties lemon-basil-orange or chilipepper.*

F. *Huile d'olive vierge-extra. Les olives de la péninsule Sorrentina, récoltées à la main et pressées à froid, permettent de produire l'excellente huile d'olive vierge-extra "Il Convento". Il s'agit d'un produit aux saveurs riches et délicates, sa production est limitée et nous en proposons 4 variantes aromatisées: citron, orange, basilic et piment.*

D. *Kaltgepresstes Olivenöl. In diesem Fall werden die Oliven mit der Hand geerntet und kalt gepresst, um so das exzellente "Extra Vergine" von dem "Il Convento" zu bekommen. Der Geschmack des Öls ist fein und richtet sich in seiner Produktion nach dem Erntevolumen. Es ist in 4 Geschmacksrichtungen vorhanden: Zitronen-, Orangen-, Basilikum- und scharfer Pfefferonigeschmack.*

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	PZ. CARTONE PZ. CARTON
01LI	25cl	12
01AR	25cl	12
01BA	25cl	12
01PE	25cl	12
01	25cl	12
02	75cl	6

PROSSIMA USCITA
NEXT NEW PRODUCT
BIO

PRODUZIONE LIMITATA
LIMITED PRODUCTION



01LI 01AR 01BA 01PE



01



02



PACKAGING

Il tipico bicchierino di vetro con il marchio de “Il Convento” per gustare al meglio i nostri liquori; gli shopper con la veste grafica minimal per il packaging della vendita al dettaglio: di forma allungata per la bottiglia singola e dalla forma classica per l’acquisto di più prodotti.

GB. *Drinking glasses and shopping. A typical drinking glass printed with the brand “Il Convento”; we offer packaging for all products according to the requirements.*

F. *Verres et shopper. Le sac shopping au graphisme simple pour la vente au détail: de forme allongée pour une seule bouteille et de forme classique pour plusieurs produits. Le petit verre typique de “Il Convento” pour goûter au mieux nos liqueurs.*

D. *Glaeser und Shopper. Das typische Likörglas gekennzeichnet durch das Logo “Il Convento”, um am besten die typischen Liköre verkosten zu können. Die Shopper mit der Minimalgrafik für den Einzelverkauf: die längliche Form für die einzelne Flasche und die klassische Form für den Verkauf von mehreren Produkten.*

CODICE CODE	PZ. CARTONE PZ. CARTON
BIC	6



BIC



SHSMALL



SHBIG





AZIENDA AGRICOLA
IL CONVENTO
PENISOLA SORRENTINA





"Il Convento"
Massalubrense (Na)

www.ilconvento.biz
info@ilconvento.biz

azienda agricola
via Leonardo Liparulo 12
info (+39) 081 8789380

produzione
via Bagnulo 10