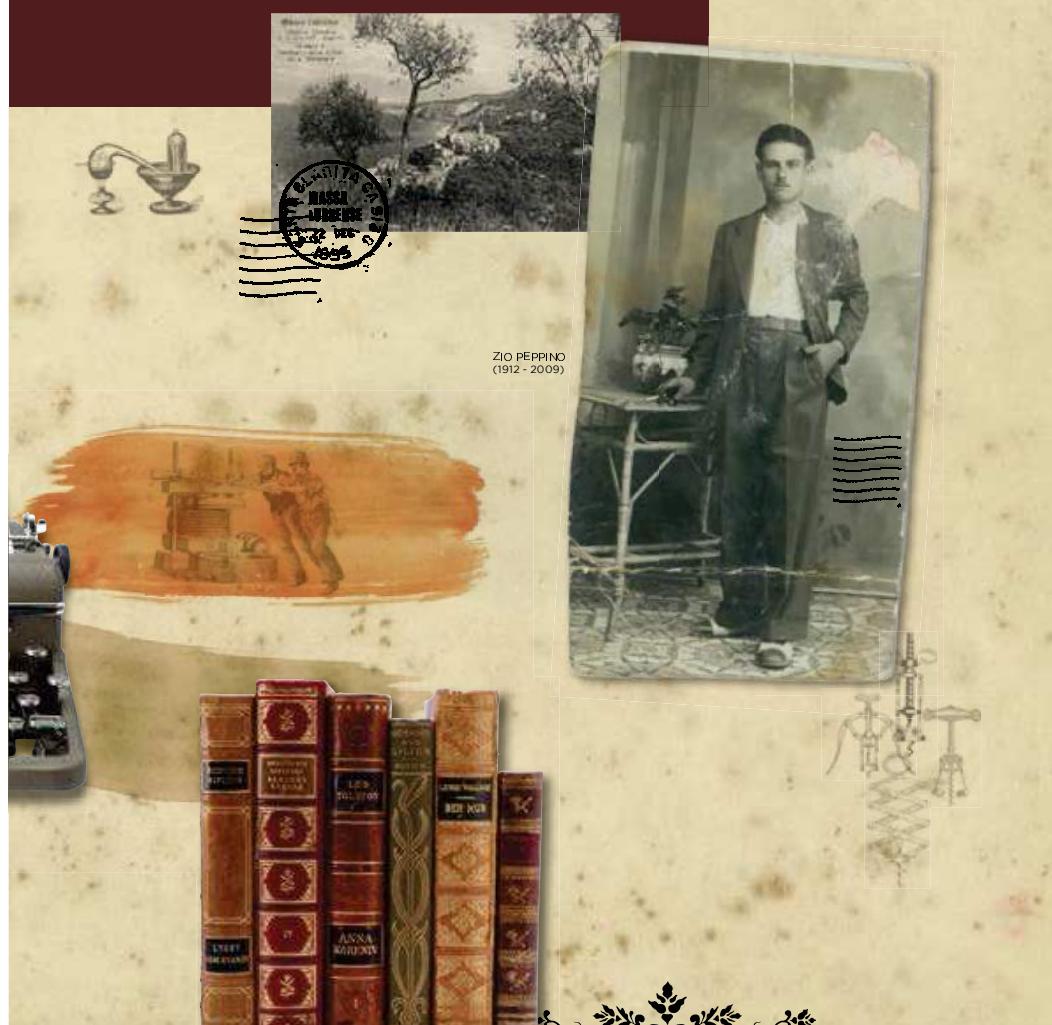




LE ORIGINI

ANTONINO POLLIO
(1885 - 1971)

• Tutto ebbe inizio nel 1935 quando il contadino Antonino Pollio rilevo il terreno che i frati coltivavano per la produzione di vino, olio, rosolio 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.



PAPÀ 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 feed 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 rosolis. 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 renaitre et réfleurir 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 Klosterbrüder Wein anbauten, das Olivenöl pressten und Liköre ansetzten, Aktivitäten die dann von denjenigen aufgegeben wurden, für seinen eigenen 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.



Le profonda fede del distretto di
scopo della società è quello di impa-
stare del distretto, di difenderlo e
condannare la ignoranza domi-
nante.

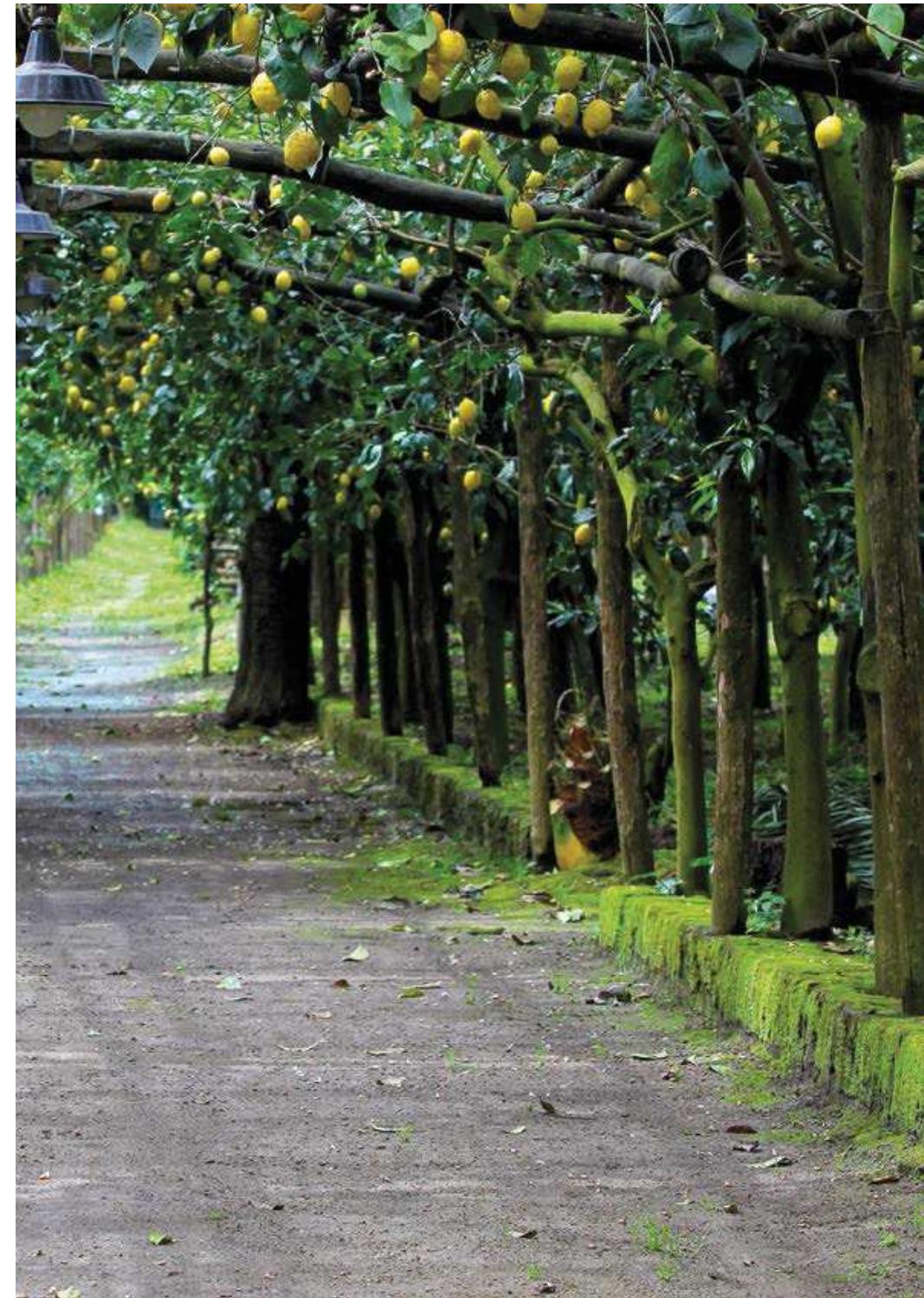
GB. Devotion. The deep faith of the Pollio family has created a strong bond with the religious world; in fact the first crop was offered to the Prior of the convent of Saint Francis which has always been a spiritual guide for the family. Uncle Peppino the older brother even had the image of Saint Francis 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 offrent en échange de dévotions, leurs premières récoltes au prieur du Couvent. Saint François a toujours été un guide spirituel pour la famille Pollio, prouve en est qu'oncle Peppino, le frère ainé, 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 Hingabe 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.



NAPOLI

VESUVIO

- 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 Annunziata fund, a fund that in 2014 was the beginning 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 genuinity of its 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 abfüllen begann und im Nachhinein Olivenöl presste, um auch so die Produktivität zu erhöhen. Im Jahr 1995 entschloss er sich Zitronenlikör 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 CONVENTO

ACQUAVITE & LIQUEURS

sotto nell'ha
Kavkaz International
Wine Festival & Culture
2009



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.



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 transferred 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 organolettiques; on ajoute à l'infusion de l'eau aromatisée 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 Zitronensaft. Nach dem Abseihen des Likörsäfts, wird dieser in eigene Kessel gelagert, die einer konstanten Temperatur ausgesetzt sind, um so das typische Aroma zu erhalten. Dem Zitronensaft 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 liqueur 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 charakteristisch und aromatische süßsäure Likör ist ursprünglich aus Sorrent. Die von der Familie Pollio angebauten Zitronen, saftreiche Zitrusfrüchte, gehören zu der ausgewählten Sorte, "Ovale di Sorrento".

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



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

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



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



L1 / L2PART / L4



L6



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 acida 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 characterised by the thick fragrant skin with a rich bitter pulp full of vitamins this produces an excellent liqueur.

F. Arancello. Comme le citron, l'orange de Sorrente 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 acide et riche en vitamines, qui donne à cette délicieuse liqueur sa saveur unique.

D. Orangenlikör. Eberbärtig mit der Zitrone aus Sorrent ist auch dieselbe Orange, die ein typisches Produkt seit dem 13. Jahrhundert dieses Gebietes ist; als Exportware war sie ein wichtiges Einkommen. Die Frucht charakterisiert eine dicke, aromatische 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
ARA 10	10cl	30% Vol	24
ARA 50	50cl	30% Vol	12
ARA 8	100cl	30% Vol	6 SUR RICHIESTA ON REQUEST



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 Sorrentine. La liqueur est obtenue par l'infusion de ses zestes; on la reconnaît à son goût à la fois délicat et marqué.

D. Mandarinenlikör. 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
MAN 10	10cl	30% Vol	24
MAN 50	50cl	30% Vol	12
MAN 8	100cl	30% Vol	6 SUR RICHIESTA ON REQUEST



CREMA DI LIMONI

Una gradevole crema ottenuta dai limoni di Sorrento, agrumi di gran 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 par leurs origines et leurs propriétés organolettiques: 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
CR/10	10cl	20% Vol	24
CL 1	50cl	20% Vol	12

6 **SUR RICHIESTA
ON REQUEST**



NOCILLO

Uno dei liquori più antichi prodotti dalla famiglia Pollio, preparato con i mali delle noci verdi coltivati nel limoneto. Per tradizione la raccolta delle noci viene fatta nel giorno di San Giovanni, il 24 giugno, ed i mali vengono messi in infusione lo stesso giorno. È 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 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. Nusslikör. Dieser Likör wird von der Familie Pollio schon seit Generationen mit den noch unreifen Nusskernen der in den Zitronenhainen wachsenden Nussbäume hergestellt. Dem Brauch nach werden die Nüsse am Tag des Heiligen Johannes, den 24. Juni, gesammelt; und denselben Tag auch aufgegessen. 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
N/10	10cl	38% Vol	24
N 1	50cl	38% Vol	12
N 8	100cl	38% Vol	6 SUR RICHIESTA ON REQUEST



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 organolettiques 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 angesezt. Dieser althergebrachte Likör ist ein Verdauungslikör und wird eiskalt genossen. Die biologischen Eigenschaften der Beerenhälften und dem Tanningehalt der selben verleihen einerseits dem Likör eine dunkle Färbung, und anderseits einen, den Gaumensehnen 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 SUR RICHIESTA ON REQUEST



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. Fenchellikör. 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 Kräuters verwendet, da man 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 SUR RICHIESTA ON REQUEST

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. Dazu verwendetem 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 SUR RICHIESTA ON REQUEST

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'anme 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 zugeschrieben. Aus seiner Wurzel wird das Mark herausgeschnitten 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 SUR RICHIESTA ON REQUEST



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 di 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
GRIBARB	50cl	40% Vol	12
GR8BARB	100cl	40% Vol	6 SUR RICHIESTA ON REQUEST



GR/10BARB GRIBARB

GRAPPA BARRICATA

La grappa barricata si presenta con il colore dell'ambra, dovuto ai riflessi degli anni trascorsi a riposo 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 liquor into the colour of amber. This tradition is a perfect combination of the knowledge, care and understanding of the land of origin.

F. Grappa barricée. 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 Wissens seines Stammgebiets.

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



GR/10BARR GRIBARR

BABÁ AL LIMONCELLO

Il babà, popolare emblema della pasticceria napoletana, ha origini molto antiche. È lasciato lievitare in uno stampo a forma di tronco di cono e cotto in forno ad alte temperature; assume il colore ambro 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 cuite au four à des températures élevées; il prend ainsi sa couleur ambre 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 zylinderförmigen Kuchenformchen zum Gärn gebracht und dann im sehr heißen Ofen gebacken. Der fertige Kuchen ist leicht gebräunt und hat die Form eines Pilzes. Typische Gerichte der sorrentinischen Halbinsel werden zu einem harmonischen Zusammenspiel: das Babà und der Zitronenlikör, das zweifache neapolitanische Süße. Um in voller Masse diese Spezialität auskosten zu können, wird geraten, das Babà in einem Teller rasten zu lassen, 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

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 rum.

GB. Baba with rum. This is also a typical neapolitan pastry combined with the aquavite 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 imbuvée 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 contenants 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 Mehlpfanne und der Brannwein aus Zuckermelasse, mit dem das fertige Babà, nachdem man es austrocknen lässt, in Gefäßen voll mit dieser Flüssigkeit getrankt wird. Um in vollem Mass die Spezialität auskosten zu können, wird geraten, das Babà in einem Teller rasten zu lassen, 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. Schokoladelikör. Im Konvent der Franziskaner wurde seit langem schon Schokolade hergestellt, und wird heutzutage in moderner Weise fortgesetzt. Gute Schokoladeliköre 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



IL DOLCE DEI FRATI

Fin dal 1800 i francescani del vicino convento si dedicavano amorevolmente alla creazione di dolci; da un'accurata ricerca rinascere "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 candied peel of oranges and lemons. This is a firm favourite of the farm.

F. Le dessert des moines. Les franciscains du couvent se dédient 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 Franziskanerbrüder der Kreierung verschiedenster Mehlspeisen hin. Nachforschungen zu Folge wurde der "Il Dolce dei Frati" geschaffen, wobei es um eine geschmackige Torte, mit Zitronenlikör getränkter und mit kandierten Zitronenspalten verzierte Torte geht.



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 Zitronenhonigfüllung und Vollmilchschokolade mit Zitronenlikörcremefüllung.

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



C1L

C1F



C2L

C2F

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 its 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 Zitronenlikörcremefüllung 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 conferitigli 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. here 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 variétés 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 Pfefferongeschmack.

CODICE CODE	CONTENUTO CONTENT	PZ. CARTONE PZ. CARTON
O1LI	25cl	12
O1AR	25cl	12
O1BA	25cl	12
O1PE	25cl	12
O1	25cl	12
O2	75cl	6

PROSSIMA
USCITA
NEXT NEW
PRODUCT

BIO



O1LI

O1AR

O1BA

O1PE

O1
O2

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.

E. 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. Gläser 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
BIC

PZ. CARTONE
PZ. CARTON
6

BIC



SHSMALL

SHBIG