

un Limone **UNICO**

+ 78%
di limonene

+ 40%
resa in succo

A seguito di un'importante indagine morfometrica condotta dall'Università della Calabria - Dipartimento di Ecologia sui frutti di limone "Primofiore", raccolti a vari stadi di maturazione e provenienti dal Comune di Rocca Imperiale, sono emersi **risultati sorprendenti in termini di diametro del frutto, peso e resa in succo**. Con un colore giallo intenso, un profumo straordinario e un sapore particolarmente gradevole, il Limone di Rocca Imperiale IGP, si contraddistingue da altri limoni per la sua forma allungata e un peso medio che varia tra i 100 e i 160 grammi. **È pressoché privo di semi, contiene un'alta concentrazione di limonene e preziose essenze naturali di oli essenziali.**



PRODUTTORI DI LIMONI ASSOCIATI O.P. SOC. CONS. ARL
Via Vibo Valentia, 26 - Rocca Imperiale (Cs)
Tel. 349/4694903 - info@limore.it
www.limore.it



Prodotto 100% Italiano

Certificazione
Global G.A.P.

www.corsaricreativi.com



LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP

Limorè è un brand italiano specializzato nella produzione di limoni di eccellente qualità. **Nato nel 2019** dalla cooperativa di produttori dei Limoni di Rocca Imperiale Igp per aggregare la produzione del comune calabrese, in provincia di Cosenza, negli anni ha lavorato sulla genuinità, sul controllo e sull'immagine di questo prezioso agrume, così da ottenere nel 2011 riconoscimento comunitario Igp monocomunale.

Succoso, dal colore giallo intenso e aromatico. Il limone IGP coltivato da secoli nel territorio di Rocca Imperiale appartiene alla **cultivar Femminiello Comune**, riferibile alla specie botanica Citrus Limon, noto col nome di "Antico o Nostrano di Rocca Imperiale" possiede eccellenti qualità, confermate anche da un'importante ricerca condotta dall'Università della Calabria - Dipartimento di Ecologia.



Marchio IGP
Monocomunale

UNA BONTÀ IMPERIALE

Buccia
Edibile

FILIERA CORTISSIMA

Tra i punti di forza del consorzio Limorè c'è la **filiera cortissima**.

Tutti i frutti, infatti, vengono **selezionati a mano e lavorati a poche ore dalla raccolta** in uno stabilimento in prossimità degli oltre 500 ettari di limoneti.

In questo modo viene garantito sul banco un **prodotto 100% naturale, freschissimo e senza l'aggiunta di additivi, conservanti, coloranti o zuccheri**.

Inoltre, la scelta di non voler trattare il limone nel post raccolta, rende la sua **buccia edibile**, confermando la genuinità del frutto.

La posizione strategica in cui si trovano i limoneti, con la protezione delle colline a ovest, a nord e a sud, e l'azione mitigatrice del mar Ionio a sud-est, rende questo territorio una vera e propria oasi naturale che influenza in maniera unica le caratteristiche di questo frutto.

