

Limuncello di Capri regala un trattamento benessere

limuncello-mixerplanet-img-1afed520

Limuncello concorso Il Limuncello di Capri - originale liquore di Capri 100% naturale, senza conservanti, additivi e coloranti, preparato con i profumati limoni di Sorrento IGP - premia i propri consumatori con un concorso che, con l'acquisto di una confezione di prodotto in promozione, consente di vincere un trattamento benessere in regalo a scelta tra un trattamento estetico, un taglio di capelli, una settimana di palestra, una sessione con personal trainer.

Semplice la meccanica: per ricevere gratuitamente il voucher wellness occorre acquistare entro il 30 settembre una bottiglia di Limuncello di Capri con collarino promozionale e conservare lo scontrino. Entro 10 giorni dall'acquisto bisogna registrarsi, inserendo i dati richiesti, sul sito: www.limuncellodicapriwellness.it dove si troverà anche il regolamento completo.

Nata nel 1988, Limuncello di Capri srl è la prima società ad avere brevettato ed utilizzato il termine "limuncello". Oggi produce il "Limuncello di Capri" con la sola infusione a freddo di bucce di Limone di Sorrento I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) nell'assoluto rispetto del rigido disciplinare tecnico, senza aggiunta di coloranti, stabilizzanti ed aromi. E' un'azienda certificata ISO 9001:2000, ISO 14001:2004 e vanta, inoltre, la certificazione Agroalimentare IS.ME.CERT in applicazione del disciplinare tecnico del Limone di Sorrento I.G.P. (Reg. CEE n. 2446/2000 pubblicato su GUCE L. 281 del 07/11/2000). Adotta, unica in Italia, un processo di lavorazione che prevede il controllo dell'intera filiera produttiva, dal limone al prodotto finito. I limoni di Sorrento e Capri IGP, utilizzati per la produzione del "Limuncello di Capri", vengono, infatti, acquistati direttamente dai contadini, dopo aver operato una scrupolosa selezione, prima in campagna durante la raccolta e, successivamente, all'interno dello stabilimento produttivo, durante il procedimento di pelatura, mediante il quale si ottengono le bucce da destinare all'infusione in alcool.