

*Ci Siamo*  
**SIRACUSA**  
LIQUORE ARTIGIANALE





*Di Siracusa*  
**SIRACUSA**  
LIQUORE ARTIGIANALE

# Inspiração

Nascido em Siracusa, cidade de aproximadamente 130.000 habitantes, localizada na Sicília (Itália), o avô paterno de Roberto Pulvirenti, Sr. Marcello Pulvirenti, foi a grande inspiração deste projeto. E claro, como nesta localidade a produção e comércio de limões é um de seus grandes atrativos, a tomada de decisão foi direcionada nesta fruta.

A tradução dessa inspiração em nossas garrafas, significa que você verá a cidade de Siracusa como estampa e os ladrilhos sicilianos em azul e branco, acompanhados de detalhes especiais em dourado, simbolizando o sol e energia, à abundância e o poder, proporcionando assim, ainda mais charme e elegância ao rótulo.





*La Famiglia*  
**SIRACUSA**  
LIQORE ARTIGIANALE

# A ideia

Descendentes de família italiana e duplo cidadãos, com intenção inicial voltada ao plantio de uvas, o casal Roberto e Letícia Pulvirenti adquiriram uma área de 5 hectares no distrito de Faria Lemos, na cidade de Bento Gonçalves (Vale dos Vinhedos), no Rio Grande do Sul em 2020.

Em uma das viagens do casal, entre a cidade de Vacaria e Caxias do Sul, onde possuem clínicas de odontologia e estética facial, Letícia “bateu na tecla” do plantio de limões justamente por conta da história familiar de Roberto. Deste momento em diante o assunto principal mudou, e o resultado de uma parte disto é este produto feito com muito amor, arte e dedicação.

A história completa está disponível em nosso Instagram – link abaixo:

<https://www.instagram.com/reel/C9as25Buade/?igsh=MXhoMGZ6emd1a3J6eg==>





*Di Stefano*  
**SIRACUSA**  
LIQORE ARTIGIANALE

# Os sócios



Roberto Pulvirenti  
Nascimento: 15/06/1984  
Administrador de Empresas



Letícia Michelin Pulvirenti  
Nascimento: 06/12/1987  
Cirurgiã Dentista





Ca Siano  
**SIRACUSA**  
LIQORE ARTIGIANALE

## Produção | Como?

Por ser artesanal, privilegiamos o trabalho delicado e manual de colaboradores atentos à qualidade do produto. **A fermentação das cascas é feita com procedimento natural e ficam por pelo menos 30 dias lacradas antes de seguirem para novas etapas do processo de engarrafamento.**

**Todo Limoncello é escurpulosamente controlado, engarrafado e etiquetado manualmente para um maior controle de qualidade.** As tonalidades de cores do produto são exclusivamente produzidas pelas enzimas naturais da casca **sem o acréscimo de corantes ou conservantes artificiais.** Por este motivo, com o tempo, pode-se notar a formação de um colarinho de microfragmentos da casca da fruta na superfície do produto que desaparece agitando a garrafa antes de servir.





*Di Siciliano*  
**SIRACUSA**  
LIQORE ARTIGIANALE

# Ficha Técnica

País: Brasil 🇧🇷

📍 Região: Faria Lemos, Bento Gonçalves | RS

- ✓ **Produtor:** Siracusa
- ✓ **Tipo:** Licor
- ✓ **Teor Alcoólico:** 33,0%
- ✓ **Temperatura de Serviço:** De 0 a 5°C
- ✓ **Conteúdo:** 500ml
- ✓ **Visual:** Tonalidade e cor verde quase fosco, produzida pelas enzimas naturais da casca da fruta, sem acréscimos de corantes ou conservantes
- ✓ **Olfativo:** Aroma cítrico e refrescante, com notas naturais do limão siciliano
- ✓ **Gustativo:** Sabor refrescante, doce, na medida certa, sem ser enjoativo, com final fresco e persistente.
- ✓ **Harmonização:** Sobremesas. Pós refeição
- ✓ **Elaboração:** A fermentação das cascas é feita com procedimento natural e ficam por pelo menos 30 dias lacradas antes de seguirem para novas etapas do processo de engarrafamento.



- Sem Glúten
- Sem Lactose
- Sem Conservantes
- Sem Corantes
- 100% Casca natural do Limão Siciliano

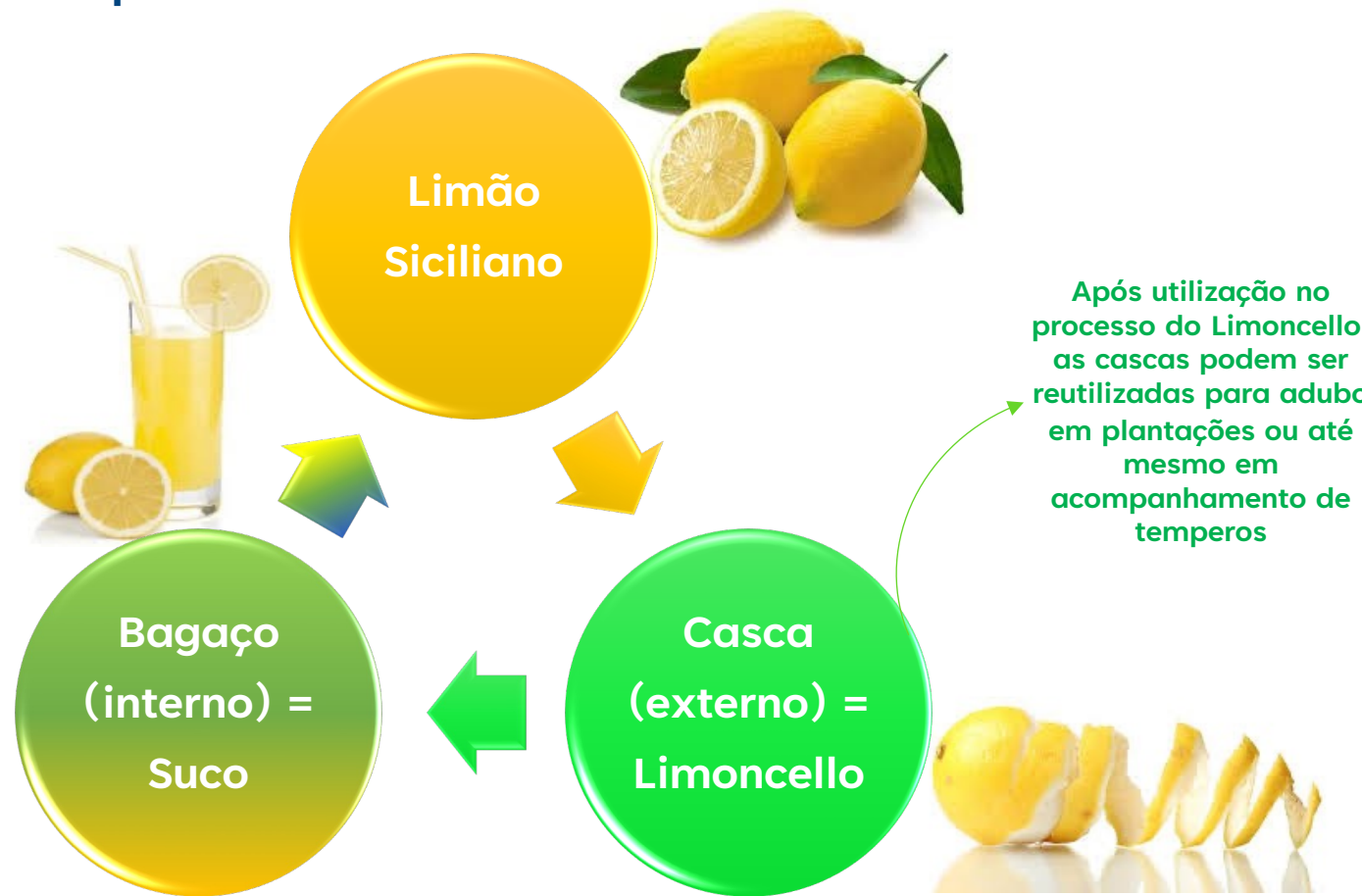




*Di Siciliano*  
**SIRACUSA**  
LIQORE ARTIGIANALE

# Sustentabilidade

Aproveitamos 100% da fruta





*La Siciliano*  
**SIRACUSA**  
LIQORE ARTIGIANALE

# Fruta mais saudável do Mundo



Um estudo, em Nova Jersey (EUA), listou os alimentos mais saudáveis do mundo e sete frutas aparecem na lista. A primeira delas é o Limão Siciliano.

## Porque o Limão Siciliano?

A pesquisa, focada na análise da densidade nutricional de vários alimentos, destacou o limão siciliano como a primeira fruta da lista, sendo que o top 10 da lista foi ocupado por vegetais verdes. O limão siciliano surgiu como a primeira fruta na lista, aparecendo na 28ª posição, seguido pelo morango e pela laranja.

O ranking levou em conta a proporção de vitaminas, fibras e outros componentes saudáveis em relação ao número de calorias.

## Benefícios do limão siciliano:

- 1. Fortalece sistema imunológico** - Rico em vitamina C, essencial para o fortalecimento do sistema imunológico e combate aos radicais livres, o limão siciliano proporciona 90% da ingestão diária recomendada dessa vitamina.
- 2. Aumento absorção de ferro** - A sua capacidade de aumentar a absorção do ferro combate a anemia, um benefício notável especialmente para vegetarianos e veganos.
- 3. Combate envelhecimento precoce** - Além da vitamina C, o limão siciliano é carregado com um espectro de vitaminas B essenciais e minerais, potássio, magnésio e fósforo. Esses componentes agem como aliados no combate ao envelhecimento precoce e na prevenção de doenças cardiovasculares.
- 4. Prevenção de pedras nos rins** - Como se não bastasse, a fruta também previne o desenvolvimento de pedras nos rins, graças ao ácido cítrico presente em sua composição. Aliás, alguns estudos mostraram que o limão espremido e a limonada podem ser eficazes na prevenção de cálculos renais.

Link – Fonte:

<https://minhasaude.proteste.org.br/qual-e-a-fruta-mais-saudavel-do-mundo-estudo-revela/#:~:text=Um%20estudo%20da%20William%20Paterson,densidade%20cal%C3%B3rica%20de%20diversos%20alimentos.>

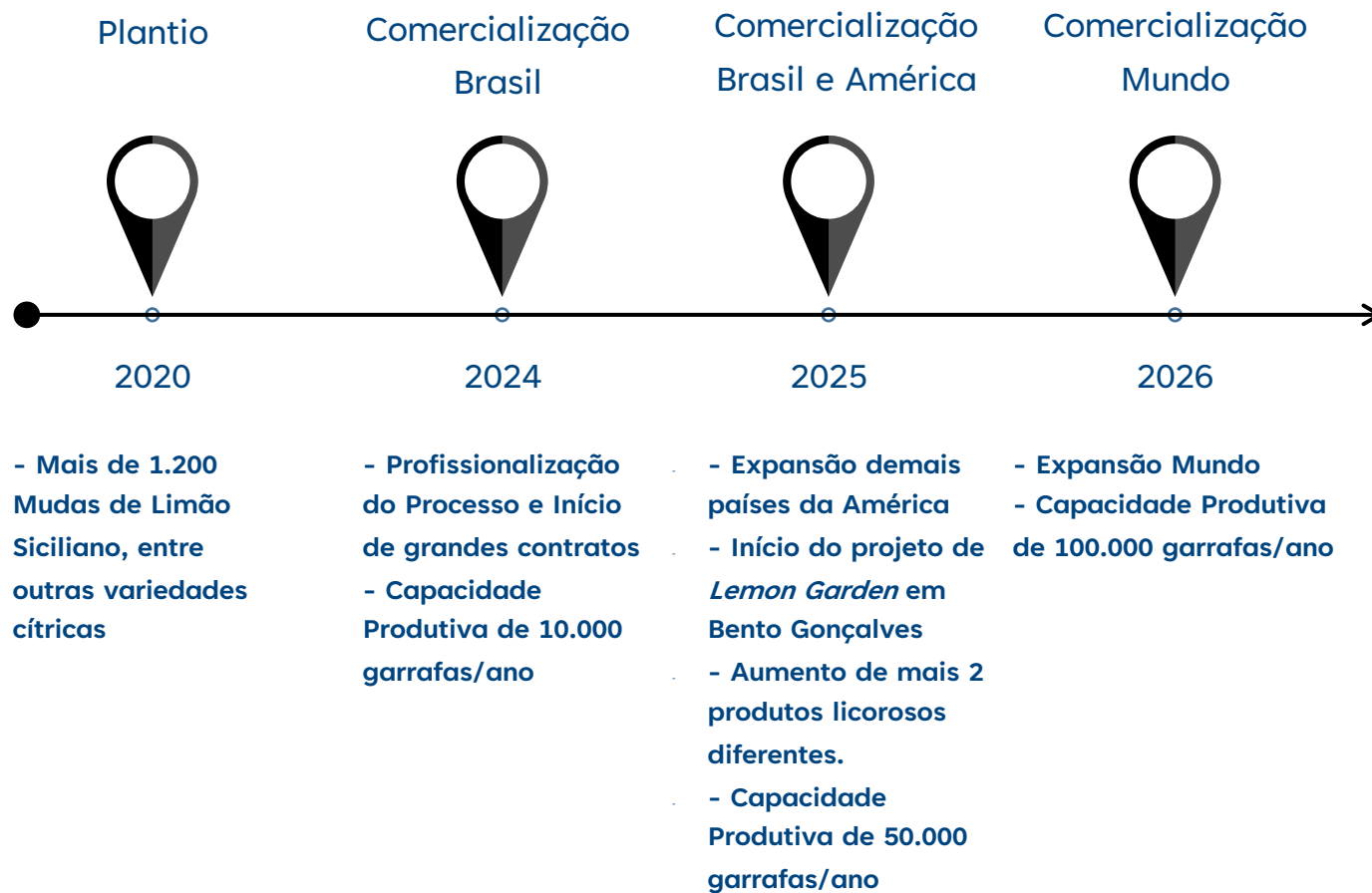




*Ci Siamo*  
**SIRACUSA**  
LIQUORE ARTIGIANALE



# Planejamento







Autentico  
**SIRACUSA**  
LIMONCELLO  
LICOR FINO DI LIMAO



2016



*Ci Siamo*  
**SIRACUSA**  
LIQUORE ARTIGIANALE

