

dal 1969



PIEMME

Piacere Mediterraneo



Qui dove il mare luccica e tira forte il vento
su una vecchia terrazza davanti al golfo di Sorrento...

*Here where the sea shines and the wind howls
on an old terrace beside the gulf of Sorrento...*

Caruso, Lucio Dalla





LA TRADIZIONE

Penisola Sorrentina, scenario di incomparabile bellezza, terra fertile e generosa baciata dal caldo sole Mediterraneo. I prodotti PIEMME nascono qui, dalla passione per le tradizioni della propria Terra, che affondano le radici nella storia secolare delle famiglie, un tempo dedite alla coltivazione di limoni, arance e noci, alla vendita dei prodotti sui mercati del Regno di Napoli, alla produzione casalinga dei “rosoli” secondo ricette artigianali, da offrire dapprima agli ospiti e poi ai numerosi turisti che nell’800, venivano attratti da questo tratto di terra e di mare.

PIEMME nasce nel 1969 per iniziativa di artigiani sorrentini, produttori del più tradizionale Limoncello e di specialità dolciarie aventi come base il Limone di Sorrento. A tutela dell’alta qualità dei propri prodotti, Piemme nel 1994 contribuisce alla nascita di Solagri, la cooperativa dei coltivatori della Penisola Sorrentina che oggi vanta più di 400 fondi agricoli, con la copertura di circa l’85% del territorio coltivato ad agrumi. Nel 2004 Piemme partecipa attivamente alla fondazione del Consorzio di Tutela del Limone di Sorrento, che vigila e disciplina le metodologie di produzione e trasformazione del Limone di Sorrento.

PIEMME è un’azienda moderna che produce nel rispetto della tradizione, raccontando la solarità, i profumi, il gusto deciso di una terra che è il fulcro del Made in Italy.

The Sorrentine Peninsula is a scene of incomparable beauty; a fertile land generously kissed by the warm Mediterranean sun. PIEMME’s products are born here with a passion for the traditions of its motherland that is rooted in a centuries-old history of families, devoted to the cultivation of lemons, oranges and walnuts.

From the sale of products in the Kingdom of Naples marketplace to the household production of ‘rosoli’, these products were made according to artisan recipes, initially to be offered to guests, and eventually to the numerous tourists who arrived in the 1800’s, with a curiosity for this stretch of land and sea.

PIEMME was founded in 1969 through the initiative of Sorrentine artisans, producers of the famous Limoncello and other specialty sweets made from a base of Sorrento lemons. Upholding a high quality for their own products, in 1994 PIEMME contributed to the creation of Solagri, the cooperative of Sorrentine farmers, that today has over 400 agricultural sources, approximately 85% of which is cultivated citrus land.

In 2004 PIEMME supported the Union for the Protection of Sorrento Lemons, which monitored and regulated the production methods and transformation of Sorrento lemons.

PIEMME is a modern company that produces in honour of tradition, recounting the brilliance, the aromas and the distinct taste of a land that is the fulcrum of “Made in Italy.”

Limoncello



Liquore tradizionale ottenuto dall'infusione di scorzette di "Limone di Sorrento I.G.P.". Piemme è l'azienda che utilizza la maggiore quantità di limone per litro, in perfetto equilibrio con la sua gradazione alcolica di 32% vol.

A traditional liqueur obtained from the infusion of peels from "Sorrento I.G.P." lemons.

The Piemme company utilizes the highest quantity of lemons per liter, in perfect equilibrium with its 32% alcohol content.

Il Limoncello biologico è prodotto con l'impiego di alcool ottenuto da cereali e zucchero di canna da "agricoltura biologica".

Organic Limoncello is produced with the use of alcohol made from grain and cane sugar coming from "biological agriculture."

Limoncello
Bio





Il Limone Ovale di Sorrento nasce da una cultivar detta "femminello" e viene coltivato secondo la tradizione delle "pagliarelle": è caratterizzato da un succo generoso e una buccia ricca di oli essenziali e aromi intensi.



The Oval Lemon of Sorrento is a variety of lemon called the "femminello", and is cultivated using the tradition of the "Pagliarelle" (straw covers). It is characterized by its generous juice, and by rinds rich in essential oils and intense aromas.



L'OVALE di SORRENTO



Liquori

PIEMME propone una selezione di Liquori che esaltano il profumo e l'aroma di frutti e coltivazioni tipiche della macchia mediterranea: digestivi, rinfrescanti o corposi, soddisfano ogni inclinazione gustativa di chi li assaggia.

Liquore di Liquirizia: liquore di pura radice di liquirizia calabra - alc. 25% vol.

Liquore di Finocchietto: liquore di semi di finocchietto selvatico - alc. 30% vol.

Liquore di Noci: liquore di noci di Sorrento alc. 42% vol.

Liquore di Agrumi: liquore di arancia, limone e mandarino di Sorrento alc. 30% vol.



LIQUEURS

PIEMME offers a selection of liqueurs that celebrate the scents and aromas of typical fruits and produce from Mediterranean soil; digestive, refreshing and rich, they satisfy every flavor preference of those who taste them.

Liquore di Liquirizia: Liqueur from the pure root of Calabrese liquorice - 25% alcohol

Liquore di Finocchietto: Liqueur from the seeds of wild fennel - 30% alcohol

Liquore di Noci: Liqueur from the walnuts of Sorrento - 42% alcohol

Liquore di Agrumi: Liqueur from the oranges, lemons, and mandarins of Sorrento



LA PASTICCERIA

Capolavori di raffinata pasticceria artigianale, a base di ingredienti naturali di altissima qualità. Il delizioso connubio tra l'impasto tenero del Babà, la fragranza del Limoncello, il soave profumo del Rhum e la delicatezza dell'Agrumello, rende questo dessert tradizionale un'irresistibile tentazione.

Masterpieces of refined artisan bakery, with a base of natural ingredients of a very high quality. The delicious bond between the tender dough of the Babà the Limoncello fragrance, the suave perfume of rum and Agrumello delicacy, renders this traditional dessert an irresistible temptation.



Babà al Rhum



PIEMME è l'unica azienda a poter vantare un laboratorio di pasticceria artigianale interno, in cui vengono svolte tutte le fasi di preparazione del famoso Babà: l'impasto senza conservanti, la lievitazione, la cottura e l'aromatizzazione con bagna alcolica al Limoncello/Rhum ed Agrumello.

"The King of Dessert" THE BAKERY

PIEMME is the only company able to boast an internal artisan bakery, in which all the phases of preparation of the famous "Babà" are carried out: the dough without preservatives, the leavening, the baking and fragrancng with an alcohol bath of Limoncello/Rum and Agrumello.

"IL RE dei DOLCI"

*Babà
all'Agromello*



“LAGRUMETO
il PIZZO”

i Babà

I tradizionali piccoli Babà Piemme, trovano nuova espressione in due formati rivisitati più grandi, prodotti sempre artigianalmente nelle declinazioni al Limoncello, Rhum e Agrumello.

The traditional small Babà Piemme, find new expression in two larger revisited formats, always handcrafted in the declinations of Limoncello, Rum and Agrumello.

Torta Babà
Sorrento



il Babà
Sorrento



le Marmellate

Le marmellate PIEMME sono prodotte con polpa e scorze dei migliori agrumi sorrentini appena raccolti e lavorati solo con zucchero, senza conservanti.

CITRUS MARMALADE

PIEMME marmalade is produced with the pulp and peels of the best Sorrentine citrus fruits, freshly picked and kneaded only with sugar, no preservatives.





Piemme non è solo la scelta di un liquore, è scegliere una storia, un luogo, un tempo ...
Piemme isn't only the choice of a liqueur, it's the choice of a history, a place, an era...



Condividi i tuoi momenti con Piemme: foto, pensieri, commenti... attraverso i nostri social network.
Share your moments with Piemme: photos, thoughts, comments... through our social network.



PIEMME PIACERE MEDITERRANEO



dal 1969



PIEMME
Piacere Mediterraneo

Piemme S.r.l. - Via G. Maresca, 80/D
80063 Piano di Sorrento (NA)
Tel +39.081.532 21 99
www.piemme.info
info@piemme.info

