



Casa Limonio cultives des agrumes de manière biologique et produisons des liqueurs à partir des meilleurs fruits de saison que le terroir offres, en utilisant d'anciennes recettes familiales et des méthodes de transformation artisanales.

Ils cultivent leurs terres, pour obtenir les meilleurs fruits autochtones de la région, chez la prestigieuse Conca d'Oro, comme les mûres, les figues de Barbarie, les olives, les feuilles de laurier et bien sûr le citron Femminello. Tout ça selon les recettes secrètes transmises par les femmes de la famille, qui ont toujours joué un rôle central dans les activités de Casa Limonio.

