



Citrusmade
YOUR ESSENTIAL CHOICE



Citrusmade: siciliana d'origine

Intuito e profonda conoscenza del territorio si incontrano nella **produzione di oli essenziali, succhi e compound di frutta di elevata qualità.**

L'accurata analisi delle materie prime consente di realizzare prodotti con particolare **attenzione alla qualità e alle esigenze specifiche del cliente.**

Arancia, arancia rossa, mandarino, limone, bergamotto, pompelmo e clementine:
agrumi selezionati da agricolture biologiche a km0.



Una SINERGIA A SUPPORTO del CLIENTE

L'esperienza trentennale nel settore agrumario sviluppata dal **Dott. Badalamenti** permette all'azienda di raggiungere **alti standard di qualità.**

L'obiettivo di Citrumade è creare prodotti esclusivi e tailormade.



ESPERIENZA e SPERIMENTAZIONE

La continua ricerca e innovazione uniti a un **team di 10 esperti** del settore permettono di offrire un servizio che è **un solido punto di riferimento sul mercato.**

Entusiasmo, passione per l'eccellenza, utilizzo di tecnologie innovative e consistenza nel tempo sono i valori che guidano l'azienda verso una costante crescita.



La CULLA dell'ESSENZA

Gli agrumi selezionati dalle coltivazioni di
Sicilia e Calabria costituiscono
la materia prima alla base
dei prodotti Citrusmade.



CITRUSMADE: GLOBAL, LOCAL e BIO

Alcune varietà di oli essenziali,
succhi di frutta e oli da piante
officinali vengono acquistati da

**Africa, Asia, Grecia,
Turchia, Spagna,
Argentina e Brasile.**





Gli AGRUMI del MEDITERRANEO



ARANCIA BIONDA

Navel, Valencia,
Biondo comune



ARANCIA ROSSA

Tarocco, Moro,
Sanguinello, Sanguigno



LIMONE

Femminello, Monachello,
Zagara bianca, Interdonato



MANDARINO

Avana, Tardivo di Ciaculli



BERGAMOTTO

Femminello, Castagnaro,
Fantastico



POMPELMO

Marsh, Tardivo



VARIETÀ DI AGRUMI



La CAMPAGNA AGRUMARIA

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO
LIMONE												
ARANCIA NAVEL												
ARANCIA VALENCIA												
ARANCIA TAROCCO												
ARANCIA SANGUINELLO												
ARANCIA MORO												
MANDARINO AVANA												
MANDARINO CIACULLI												
BERGAMOTTO												
POMPELMO												



LA VARIETÀ DI AGRUMI



PRODUZIONE e TECNOLOGIE

L'azienda si avvale
di attrezzature all'avanguardia
nella lavorazione della frutta.



Le tecnologie di estrazione Pelatrice, Brown, FMC e Polycitrus sono strumenti precisi ed efficaci per ottenere:



OLI ESSENZIALI

Coldpressed, distillati, furocumarine free, decolorati, concentrati e deterpenati, aromi.



SUCCHI

NFC, concentrati, torbidi, limpidi, frozen e preservati o confezionati in asettico.



COMPOUND

Prodotti per Ho.Re.Ca., basi aromatizzate, sciroppi, the e fruitmix.



HEADQUARTER e SITI PRODUTTIVI





CAPACITÀ PRODUTTIVA



OLI ESSENZIALI

**525
TONS**



**30%
BIOLOGICO**



SUCCHI e COMPOUND

**75.000
TONS**



**30%
BIOLOGICO**





I NOSTRI MERCATI

Profumeria e Cosmesi

75%

Food

25%

MERCATO TOTALE

APPLICAZIONI E SETTORI DI RIFERIMENTO



Profumeria
e Cosmesi



Farmaceutico



Detergenza



Food &
Beverage

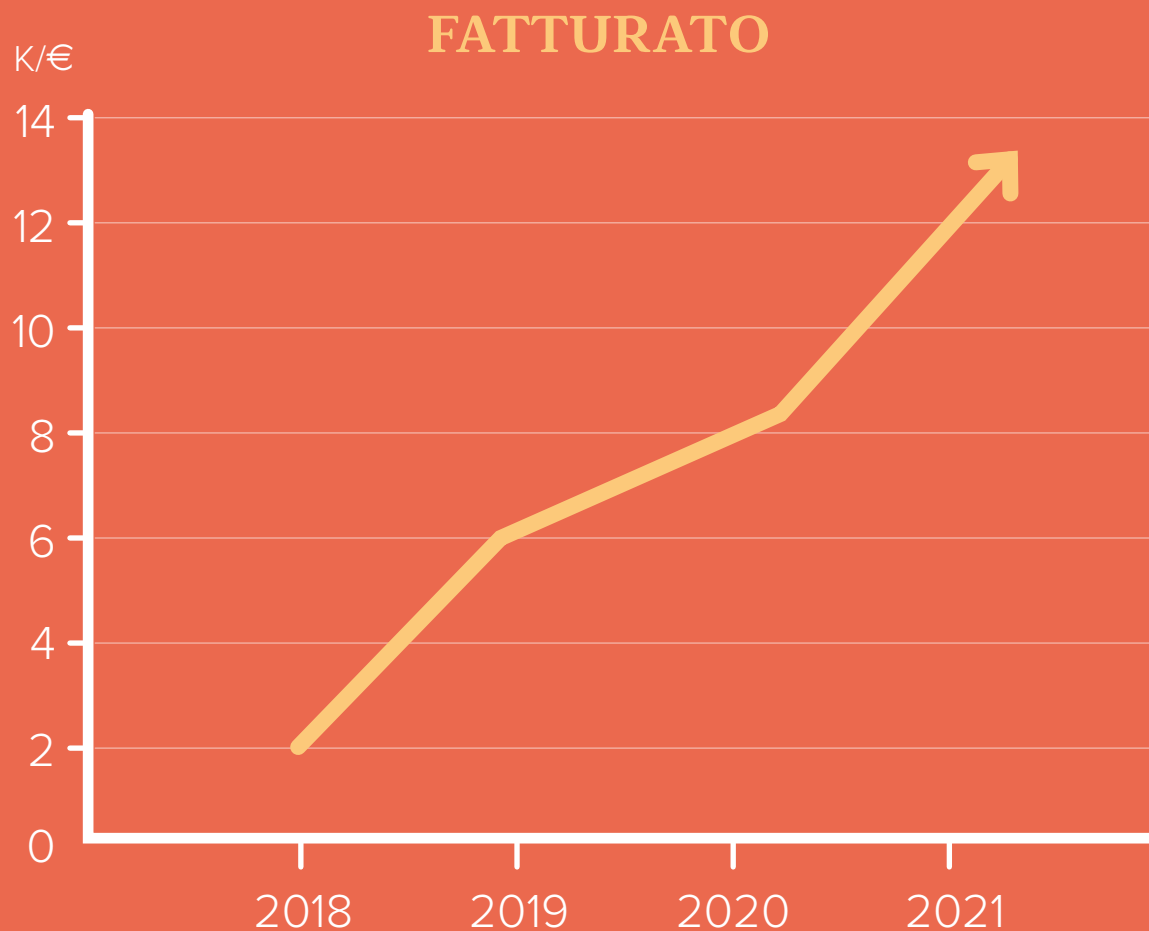


CITRUSMADE nel MONDO





In CONTINUA CRESCITA





PASSIONE e PROFESSIONALITÀ

Le risorse umane sono il patrimonio più importante dell'azienda.

Un team di esperti con oltre vent'anni di esperienza in diversi settori, da quello agrumario a quello gastronomico, costituiscono il punto di forza per lo sviluppo di Citrusmade.

L'accurata selezione delle materie prime, l'utilizzo dei **migliori strumenti sul mercato**, la **formazione continua** del personale e la presenza di **ampi**

database di informazioni consentono di riprodurre fedelmente una semplice commodity o creare un bouquet esclusivo.

A supporto del team, un laboratorio equipaggiato con cromatografi e spettrometri di massa di ultima generazione garantisce elevate prestazioni sia per il controllo qualità che per la ricerca e sviluppo.





IL VALORE AGGIUNTO

La Sicilia ricopre una posizione di rilievo nella produzione degli oli essenziali grazie alle loro caratteristiche uniche al mondo.



RICERCA E SVILUPPO



Il suo contributo si esprime in termini di:

- **ricerca e sviluppo di nuove specialità agrumarie**
- **continui investimenti tecnologici**
- aggiornamenti nell'utilizzo di tecniche di **estrazione all'avanguardia**
- collaborazioni con i produttori per garantire la **tracciabilità delle materie prime**
- **costante crescita** nella produzione degli agrumi

L'attenzione alla sostenibilità ambientale si traduce nelle diverse pratiche attuate per **limitare gli sprechi e recuperare gli scarti di produzione.**



QUALITÀ e SOSTENIBILITÀ

L'azienda si impegna a
incentivare e sostenere
gli agricoltori locali nella
conversione dalla coltivazione
convenzionale a biologica
al fine di ottenere una
**maggior qualità del
raccolto e sostenibilità
del territorio.**





CERTIFICAZIONI





GRAZIE