Tel.: +39 0473 200 443 | www.meranodintorni.com

Prodotti locali

Mela

Una mela su dieci raccolta in Europa e una mela biologica su tre prodotta in Europa viene dall'Alto Adige!

Le mele dell'Alto Adige si distinguono per il **gusto particolarmente intenso** e per l'aroma fresco. Hanno un colore marcato e **si conservano a lungo.**

Sapevate che l'Alto Adige è la più vasta area chiusa di coltivazione della mela? Quest'area ha un suolo particolarmente fertile in zone poste fra 200 e 1.100 metri sul mare. Calde giornate soleggiate e notti fresche offrono le condizioni ideali per la coltivazione. I **metodi di coltivazione** sono particolarmente **rispettosi dell'ambiente.**

La denominazione IGP sta per "Indicazione Geografica Protetta" ed è garanzia di **qualità controllata e origine Alto Adige**.

Gustate la qualità migliore e il gusto squisito!

Speck

Speck dell'Alto Adige – finemente aromatizzato e delicato al tempo stesso.

Nel Nord il prosciutto si conserva con l'affumicatura, nel Sud con la stagionatura all'aria. Lo speck dell'Alto Adige combina entrambi questi metodi: secondo **tradizione** viene leggermente affumicato e viene poi stagionato all'aria pura di montagna per diventare una specialità dal **gusto eccezionale** e dall'aspetto inconfondibile.

Cosa rende unico lo Speck Alto Adige?

La particolare posizione dell'Alto Adige, terra di confluenza tra la cultura nordica e quella mediterranea. Il clima particolarmente favorevole del **versante meridionale delle Alpi** con molto sole e aria pura conferisce una nota particolare al tipico speck dell'Alto Adige.

L'arte di fare speck è in Alto Adige una **tradizione centenaria** che si tramanda di generazione in generazione. Venite a conoscere e a gustare la differenza!

Tel.: +39 0473 200 443 | www.meranodintorni.com

Vino

I vini di classe dell'Alto Adige hanno un'ottima reputazione in tutto il mondo e numerosi riconoscimenti.

L'Alto Adige offre nel vino la più grande **diversificazione varietale** d'Italia e la miglior qualità. Qui maturano **vini autentici** con carattere particolare. Gli esperti viticoltori altoatesini coltivano con tanta lavorazione a mano e **metodi rispettosi dell'ambiente.** Sono fra i migliori d'Italia soprattutto i vini bianchi, freschi, con elevato contenuto di minerali e ben strutturati.
Con 5.300 di superficie coltivata a vite l'Alto Adige è una delle **più piccole zone di coltivazione d'Italia**. Le zone vinicole si estendono dalle pendici montuose ai piedi delle Alpi fino ai vigneti delle aree mediterranee. Le diverse zone climatiche, i vari tipi di terreno e le differenti altitudini (da 200 fino a 1.000 metri sul mare) rendono possibile la **molteplicità** di circa **20 varietà d'uva**.
Origine e caratteristiche dei vini dell'Alto Adige sono **garantite** dal regolamento DOC.
Potete certamente trovare il **vino di qualità** dell'Alto Adige adatto a ogni pietanza e ad ogni gusto.

Prodotti di nicchia

Numerosi prodotti di nicchia completano l'offerta dei prodotti di qualità dell'Alto Adige

Pane e prodotti da forno, verdura, piccoli frutti e ciliege, succo di mela torbido naturale, fette di mele fresche e frutta secca, miele, grappa, erbe e piante aromatiche e carne bovina dell'Alto Adige. Sono tutti prodotti contraddistinti con il **"marchio di qualità Alto Adige"**.
L'Alto Adige offre le migliori condizioni per la produzione di prodotti di ottima qualità. Calde giornate soleggiate, notti fresche e **suolo fertile** favoriscono le colture.
I produttori attribuiscono grande importanza al rispetto della natura e puntano alla produzione di **prodotti naturali.** Non impiegano conservanti o sostanze aromatizzanti.
I contadini e i produttori altoatesini producono prodotti alimentari i cui criteri di qualità **superano di gran lunga gli standard normativi**. I coltivatori di frutta e verdura sono un esempio di produzione integrata rispettosa dell'ambiente.
Approfittate di questi alimenti prodotti con professionalità e nel rispetto della natura!