

SUCCHI DI MELA DI MONTAGNA

gustarli al meglio



Servire in un calice

Come nel vino, i suoi molteplici aromi si sprigionano al meglio nel calice a stelo lungo, che permette anche di mantenere la temperatura di servizio consigliata. Agitare la bottiglia prima di versare.



Servire fresco

Consigliamo una temperatura di servizio di 8 - 10 °C e di estrarre la bottiglia dal frigorifero qualche minuto prima di consumarla.



L'abbinamento perfetto

Per ogni portata del tuo menù abbiamo il succo di mela di montagna perfetto. Scoprilo attraverso i nostri consigli.



Dolce o acidulo

Il criterio fondamentale è la classificazione dei succhi in base ai criteri di dolcezza e acidità. Alcune varietà sono in perfetto equilibrio tra i due.



Vegan

I nostri succhi di mela di montagna sono vegani. Non utilizziamo prodotti di origine animale nella coltivazione né nella produzione.



Senza glutine

Non contengono glutine, sono adatti all'alimentazione di soggetti celiaci.



100% vero = 100% naturale = 100% frutta

Una, due, tre, quattro, moltissime mele danno vita al nostro succo. E oltre a questo?

Proprio nulla. Secondo i dettami della legislazione alimentare e secondo la nostra volontà di creare un prodotto genuino, nasce il nostro succo senza alcun additivo o conservante.



Altissima qualità

Quando si tratta della qualità delle nostre mele, bacche, ortaggi e fiori non scendiamo a compromessi. La materia prima è essenziale per la creazione di un prodotto di grande valore. Selezioniamo solo le mele che hanno raggiunto la perfetta maturazione e le raccogliamo a mano nei nostri meleti.