



STRADA DELLA MELA DELLE VALLI DI NON E SOLE

Mele Essiccate

Conosciuta e coltivata da millenni per le sue proprietà salutari, la mela ci dona dei preziosi valori nutrizionali, e benefici in termini di benessere. Soprattutto in questa varietà di frutta secca senza zucchero aggiunto, che quindi mantiene diverse proprietà naturali.

Caratteristiche:

croccanti senza frittura, solo Mele Golden essiccate, senza conservanti, zuccheri aggiunti, grassi!

Materia prima:

mele Golden

Lavorazione:

le rondelle di mela sono prodotte a partire dalle Golden Delicious fresche originarie delle Valli del Noce. Dopo essere state lavate, le mele subiscono un processo di sbucciatura e detersolatura. Vengono quindi tagliate a rondelle ed essiccate in forni a bassa temperatura. Il procedimento regala una consistenza croccante, mantenendo odore e sapore tipici della mela fresca del Trentino.

Suggerimenti:

le mele essiccate sono naturalmente dolci, e diventano un'alternativa gustosa per uno spuntino benessere. Nella loro versione di mele naturali senza zucchero, creano delle comode porzioni da snack, con un buon effetto spezza-fame per chi segue una dieta. Il fatto che siano prive di zuccheri aggiunti, le rende ancora più utili per diverse preparazioni dolci, per le decorazioni di torte, gelati, cupcake, muffin e altre specialità di pasticceria. Gli spicchi di mele naturali possono essere aggiunti per rendere saporito lo yogurt, i frullati, nei mix di frutta secca e cereali per la colazione, oppure per aromatizzare tè e infusi.

Le mele disidratate possono diventare anche parte di bevande naturali o drink analcolici.

Produttore:

Consorzio Melinda Sca | Melinda Lab

Via Trento, 200 38023 Cles (Trento) | Tel. +39 0463 671111

www.melinda.it | melinda@melinda.it

