L’ingrediente per ricette sfiziose? Un pizzico di Alto Adige

progade-3-prodotti-75ada1fa

Il Formaggio Stelvio DOP, la Mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP, tre ambasciatori di eccellenza della Denominazione d’Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta dell’Alto Adige, che sotto lo slogan “Dall’Alto Adige. Garantito. Qualità e origine certificate” assicurano una genuinità autentica, riconosciuta e tutelata anche dall’Unione Europea.

Tre prodotti che si prestano a diventare ingredienti di inaspettate e gustose ricette (per saperne di più www.altoadigegarantito.eu).

Eccellente protagonista di piatti veloci, lo Speck Alto Adige IGP è, per esempio, particolarmente adatto ad arricchire le più ricercate creazioni culinarie: sapevate che si abbina persino ai piatti di pesce?

Il gusto erbaceo e saporito del Formaggio Stelvio DOP, invece, rende questo genuino formaggio di latte vaccino adatto a piatti sfiziosi come spätzle, cannelloni ripieni o gnocchi.

E per finire il menu con una creazione golosa, le tredici varietà della Mela Alto Adige IGP sono l’ingrediente ideale per stuzzicanti ricette e per aromatizzare prelibatezze da gourmet.

I prodotti altoatesini saranno inoltre protagonisti del Festival del Gusto Alto Adige, in programma a Bolzano dal 29 al 31 maggio. Al centro della manifestazione, ci saranno naturalmente il Formaggio Stelvio DOP, la Mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP, testimonial di un più vasto programma che si pone come obiettivo la sensibilizzazione dei consumatori verso una scelta di qualità, tutela e garanzia. Tre prodotti che portano in tavola la natura e le tradizioni delle montagne dell’Alto Adige. E che fanno della qualità un ingrediente irrinunciabile di ogni ricetta.