

Puro piacere di mela

Per buongustai



100%

SUCCO NATURALE

Puro



Il sapore e la qualità di un succo di mela si definiscono già nel momento in cui il frutto pende dall'albero. Curiamo con amore ogni singola varietà di mela di montagna e le permettiamo di svilupparsi al massimo: gli aromi e la consistenza di ogni tipologia sono inconfondibili! Catturiamo la molteplicità di gusti e sapori nelle nostre diverse varietà di succhi GOURMET.



servire in un calice



gustare fresco



vegan



senza glutine

Succo di mela Rouge

Rosso ciliegia, bouquet fruttato, elegante, dall'irresistibile freschezza, persistente

Particolarmente consigliato come aperitivo, in abbinamento ad antipasti di pesce o carne e piatti asiatici.

ACIDITÀ ● ○ ○ ○ ○ DOLCEZZA

Succo di mela Gravensteiner

Colore leggermente paglierino, aroma speziato, dal retrogusto rinfrescante

Particolarmente consigliato in abbinamento a pesce crudo, frutti di mare, crostacei e vellutate.

ACIDITÀ ○ ● ○ ○ ○ DOLCEZZA

Succo di mela Sonnenglanz

Giallo paglierino intenso, raffinato aroma di agrumi e pino, corposo ed equilibrato, rinfrescante e fruttato.

Particolarmente consigliato antipasti leggeri, insalate fresche, pesce e carni bianche, formaggi delicati.

ACIDITÀ ○ ● ○ ○ ○ DOLCEZZA

Succo di mela Rubinette

Color giallo paglierino chiaro, bouquet complesso, intenso e armonioso, persistente

Particolarmente consigliato in abbinamento a formaggi di capra delicati e piatti a base di carne o verdure leggeri e saporiti.

ACIDITÀ ○ ○ ● ○ ○ DOLCEZZA

Succo di mela Pinova

Color giallo paglierino chiaro, aromi fruttati e floreali, corposo, tenue

Particolarmente consigliato con piatti a base di pasta delicatamente aromatizzati, carni bianche arrostate, formaggi stagionati.

ACIDITÀ ○ ○ ○ ● ○ DOLCEZZA

Succo di mela Jonagold

Color giallo paglierino chiaro, aroma di pera matura, dolce, morbido ed elegante, dal retrogusto setoso

Particolarmente consigliato con antipasti a base di formaggi freschi, risotti saporiti, carne arrosto, torte e dolci di pasticceria.

ACIDITÀ ○ ○ ○ ○ ● DOLCEZZA

KOHL
Succhi di mela di montagna

Via Principale 35
39054 Auna di Sotto sul Renon
Alto Adige, Italia

www.kohl.bz.it





Succo di mela di montagna

Puro o cuvée

Una dolcezza dalle note fruttate, un'acidità rinfrescante, un magico gioco di colori e una ricchezza di aromi inaspettati: questo si cela nel mio succo di mela.

Maturati a quasi 1.000 metri di altitudine sul Renon in Alto Adige, i genuini succhi di mela gourmet vengono prodotti secondo i più severi criteri di qualità. Attraverso una dolce pastorizzazione, vengono adibiti alla conservazione, senza l'ausilio di conservanti artificiali, né l'aggiunta di zuccheri.

In qualità di bevanda rinfrescante tra una portata e l'altra o in veste di elegante accompagnamento del vostro pasto: i miei succhi sono un'esperienza di gusto senza paragoni, il modo più nobile di assaporare un succo di mela.

Thomas Kohl

Primo affinatore di succhi di mela d'Italia

Cuvée



La linea CUVÉE rappresenta le cuvée di succhi di mela, i cui aromi intriganti vengono affinati con l'accompagnamento di un altro frutto, di un ortaggio, bacche o estratti. Il sapore deciso del succo di mela viene completato alla perfezione grazie a questo fine assemblaggio. Un'esperienza di gusto rinfrescante, come non si era mai vista in un succo di mela!



servire in un calice



gustare fresco



vegan



senza glutine

Succo di mela &

Ribes Nero

In equilibrio tra dolcezza e acidità, con note di frutta matura, raffinato e dalla persistente freschezza

Particolarmente consigliato con speck, formaggio e salsiccia, antipasti a base di pasta e carne alla griglia.

ACIDITÀ ●○○○○ DOLCEZZA

Mandarino

Corposo al palato, aromatico e fresco, caratterizzato dal seducente gioco tra dolcezza e acidità e dalla lunga persistenza

Particolarmente consigliato con insalate, piatti vegeteriani, molluschi e crostacei, pasticceria secca e lievitati.

ACIDITÀ ○●○○○ DOLCEZZA

Albicocca

Intensamente fruttato, struttura vellutata, raffinato e persistente

Particolarmente consigliato con piatti dolci, piatti a base di uova, soufflé, cioccolato e formaggi dolci.

ACIDITÀ ○●○○○ DOLCEZZA

Menta

Freschezza tonificante, gusto delicato, aroma intenso e rinfrescante

Particolarmente consigliato come aperitivo, in accompagnamento al fingerfood, con insalate estive e antipasti leggeri.

ACIDITÀ ○●○○○ DOLCEZZA

Ananas

Aromi freschi ed esotici, vivace e armonioso con un retrogusto deciso

Particolarmente consigliato con insalata di riso con verdure, piatti al curry, formaggi erborinati, lievitati e pancakes.

ACIDITÀ ○○○●○ DOLCEZZA

Mirtillo Selvatico

Color viola scuro, con aromi di montagna e bosco, amabile al gusto, leggermente dolce

Particolarmente consigliato con selvaggina da penna selvatica, carne alla griglia, formaggi a pasta dura, dolci natalizi.

ACIDITÀ ○○○●○ DOLCEZZA

Lippolo

Color giallo paglierino, intense note vegetali, aroma aspro e retrogusto setoso

Particolarmente consigliato con piatti saporiti, piccanti e grigliati, pizza, formaggi stagionati e dolci a base di caffè.

ACIDITÀ ○○○●○ DOLCEZZA

Pesca

Aroma maturo e rotondo, leggera dolcezza e vellutato al palato

Particolarmente consigliato con mousse al cioccolato, torte, strudel e formaggi a pasta dura.

ACIDITÀ ○○○●○ DOLCEZZA

Fiore di Sambuco

Color giallo paglierino, gioioso, floreale e delicatamente fresco, complesso

Particolarmente consigliato come aperitivo, con pesce e verdure grigliate, pasta con molluschi e crostacei, dolci al cucchiaino.

ACIDITÀ ○○○●○ DOLCEZZA

Pera

Elegantemente aromatico, morbido e dolce, vellutato, rotondo e molto persistente

Particolarmente consigliato con piatti piccanti, carne affumicata, formaggi saporiti e cioccolato.

ACIDITÀ ○○○○● DOLCEZZA

Carota

Sentori di terra e noce, dolce e dalla leggera acidità, persistenza medio-lunga

Particolarmente consigliato con pietanze asiatiche, piatti di pesce saporiti, risotti aromatici e formaggi.

ACIDITÀ ○○○○● DOLCEZZA