

Nel nostro buffet delle colazioni puoi trovare i prodotti della nostra terra ad iniziare dal latte, pane fatto sapientemente con cura dai panificatori locali e a volte integrato dal lavoro del nostro staff di cucina, frutta locale di stagione così come da alcuni nostri formaggi.

Qui di seguito abbiamo il piacere di presentarti alcuni approfondimenti relativamente ai principali prodotti che contraddistinguono il territorio trentino nel quale ha sede la nostra struttura.



**MELE DELLA VAL DI NON D.O.P.** Gustose, succose, variegata, sane e nutrienti: sono un simbolo dell'agricoltura locale riconosciuto in tutta Italia ma non solo. Dal 2003 infatti si fregiano della certificazione della Comunità Europea DOP "Mela Val di Non" le varietà Renetta Canada, Golden Delicious e Red Delicious. A queste, si aggiungono le varietà nuove, Gala e Fuji. Elemento fondamentale della tradizione gastronomica trentina, le mele vengono utilizzate per preparare gustosi piatti e dolci tipici, fra cui il più conosciuto è lo strudel.



**SPRESSA DELLE GIUDICARIE D.O.P.** Considerato uno dei più antichi prodotti caseari dell'arco alpino, la Spessa è un formaggio che viene prodotto solo nelle Giudicarie, in Val Rendena. Prodotto con latte vaccino crudo, la lavorazione viene eseguita con la tecnica dell'affioramento naturale: al latte del giorno precedente viene aggiunto quello della munta del mattino e messo in caldaia dove si aggiunge il latte innesto naturale e il caglio bovino. Quindi viene messo in forma e pressato: da qui il suo nome. Il risultato è un formaggio che va mangiato abbastanza giovane, con una pasta compatta ed elastica, dal sapore dolce che cambia e diventa più saporito con la stagionatura e con aromi tipici dei formaggi di montagna, che si sposa particolarmente bene con le specialità tipiche trentine.



**PICCOLI FRUTTI** Sono le perle dei boschi del Trentino. I frutti di bosco godono in questo habitat dell'ambiente ideale per crescere profumati e colorati grazie al terreno, all'acqua e al clima favorevole. Nelle zone a ridosso del gruppo montuoso del Lagorai esiste una secolare tradizione nella raccolta dei frutti di bosco spontanei. Questa attività, legata con l'operosità della gente di montagna e con l'adozione di tecniche produttive innovative, ha portato alla coltivazione di fragole estive, fragoline, more, uva spina, mirtillo e lamponi. Prelibatezze che possono essere gustate fresche oppure sotto forma di confetture, composte e scioppati.



**MIELE** Autentica essenza dei profumi e della flora di un territorio caratterizzato da una natura generosa ed incantevole, il miele prodotto in queste valli ha qualità inconfondibili. Per la sua autenticità le quantità disponibili sono soggette a variazioni dovute a condizioni climatiche ed ambientali. Tra le principali varietà prodotte a queste altitudini il miele di millefiori ed i più rari miele di rododendro e melata d'abete.

*Il nostro hotel si impegna, oltre all'uso di prodotti "Qualità Trentino", per la ricerca e valorizzazioni di prodotti identitari come quelli segnalati e suggeriti dalle Strade del vino e dei sapori del Trentino.*

**STRADE DEL VINO  
 E DEI SAPORI DEL TRENTINO**  
 .....  
 esperienze di gusto



**TRENTINO**

# Sapori trentini

## Il progetto: Senti la differenza

Con questo slogan il **nostro hotel** ha voluto evidenziare i prodotti trentini di qualità certificata che sono in grado di garantire l'origine e la qualità del prodotto oltre al rispetto della tradizione e degli usi nelle sue fasi di lavorazione. Tra i prodotti certificati il nostro hotel utilizza principalmente quelli delle seguenti aziende:



## Ti ricordiamo...

*che presso la nostra reception potrai trovare ed acquistare parte dei prodotti che ti abbiamo servito.*

## E per saperne di più...

sui prodotti tipici trentini visita:  
[www.visittrentino.it](http://www.visittrentino.it)  
[www.stradedelvinodeltrentino.it](http://www.stradedelvinodeltrentino.it)

**la qualità a tavola**

Anche per il buffet delle colazioni il nostro hotel ha scelto per te alcuni tra i prodotti più caratteristici del nostro territorio trentino. Ci auguriamo che tutto sia di tuo gradimento ricordandoti che il nostro personale rimane a tua disposizione per ogni approfondimento.



**MELE DELLA VAL DI NON D.O.P.** Gustose, succose, variegata, sane e nutrienti: sono un simbolo dell'agricoltura locale riconosciuto in tutta Italia ma non solo. Dal 2003 infatti si fregiano della certificazione della Comunità Europea DOP "Mela Val di Non" le varietà Renetta Canada, Golden Delicious e Red Delicious. A queste, si aggiungono le varietà nuove, Gala e Fuji. Elemento fondamentale della tradizione gastronomica trentina, le mele vengono utilizzate per preparare gustosi piatti e dolci tipici, fra cui il più conosciuto è lo strudel.



**SPRESSA DELLE GIUDICARIE D.O.P.** Considerato uno dei più antichi prodotti caseari dell'arco alpino, la Spessa è un formaggio che viene prodotto solo nelle Giudicarie, in Val Rendena. Prodotto con latte vaccino crudo, la lavorazione viene eseguita con la tecnica dell'affioramento naturale: al latte del giorno precedente viene aggiunto quello della munta del mattino e messo in caldaia dove si aggiunge il latte innesto naturale e il caglio bovino. Quindi viene messo in forma e pressato: da qui il suo nome. Il risultato è un formaggio che va mangiato abbastanza giovane, con una pasta compatta ed elastica, dal sapore dolce che cambia e diventa più saporito con la stagionatura e con aromi tipici dei formaggi di montagna, che si sposa particolarmente bene con le specialità tipiche trentine.



**PICCOLI FRUTTI** Sono le perle dei boschi del Trentino. I frutti di bosco godono in questo habitat dell'ambiente ideale per crescere profumati e colorati grazie al terreno, all'acqua e al clima favorevole. Nelle zone a ridosso del gruppo montuoso del Lagorai esiste una secolare tradizione nella raccolta dei frutti di bosco spontanei. Questa attività, legata con l'operosità della gente di montagna e con l'adozione di tecniche produttive innovative, ha portato alla coltivazione di fragole estive, fragoline, more, uva spina, mirtillo e lamponi. Prelibatezze che possono essere gustate fresche oppure sotto forma di confetture, composte e sciroppi.



**MIELE** Autentica essenza dei profumi e della flora di un territorio caratterizzato da una natura generosa ed incantevole, il miele prodotto in queste valli ha qualità inconfondibili. Per la sua autenticità le quantità disponibili sono soggette a variazioni dovute a condizioni climatiche ed ambientali. Tra le principali varietà prodotte a queste altitudini il miele di millefiori ed i più rari miele di rododendro e melata d'abete.

*Il nostro hotel si impegna, oltre all'uso di prodotti "Qualità Trentino", per la ricerca e valorizzazioni di prodotti identitari come quelli segnalati e suggeriti dalle Strade del vino e dei sapori del Trentino.*

**STRADE DEL VINO  
 E DEI SAPORI DEL TRENTINO**  
 .....  
 esperienze di gusto



**TRENTINO**

# Sapori trentini

## Il progetto: Senti la differenza

Con questo slogan il **nostro hotel** ha voluto evidenziare i prodotti trentini di qualità certificata che sono in grado di garantire l'origine e la qualità del prodotto oltre al rispetto della tradizione e degli usi nelle sue fasi di lavorazione.

Tra i prodotti certificati il nostro hotel utilizza principalmente quelli delle seguenti aziende:



## Ti ricordiamo...

*che presso la nostra reception potrai trovare ed acquistare parte dei prodotti che ti abbiamo servito.*

## E per saperne di più...

sui prodotti tipici trentini visita:  
[www.visittrentino.it](http://www.visittrentino.it)  
[www.stradedelvinodeltrentino.it](http://www.stradedelvinodeltrentino.it)

**la qualità a tavola**