

Pairings y recetas

Es buena, fácil de consumir y versátil, ya que se puede disfrutar de muchas maneras. Además, ayuda a mantener un estilo de vida saludable y a alimentarse correctamente. Sin olvidar que tiene un precio accesible y está disponible durante todo el año. Estas son las características que hacen de la manzana un fruto exitoso y relevante.

SIEMPRE ES EL MOMENTO PERFECTO PARA DISFRUTAR DE UNA BUENA MANZANA

Desde el desayuno al almuerzo, como tentempié o después de cenar, perfecta cuándo el antojo de algo dulce es irrefrenable: cualquier momento es bueno para concederse el placer de una manzana. Gracias a sus características naturales, la manzana es una fruta increíblemente versátil, apta para el consumo en muchas ocasiones. Cuando se consume en crudo, se convierte en un tentempié fresco para comer al instante, perfecto para una correcta alimentación. Si se come entre comidas, la manzana tiene la ventaja de calmar el hambre, manteniéndonos alejados de tentempiés menos saludables. Incluso por la noche, cuando sentimos un antojo repentino, la manzana puede ser un excelente sustituto de postres más calóricos.

En el desayuno, la manzana puede acompañar muchas recetas, desde rellenos de pancakes hasta mueslis y batidos, al igual que sucede en la cocina. Gracias a la amplia oferta de variedades con diferentes perfiles sensoriales, siempre hay una manzana adecuada para realzar cualquier receta, ya sea dulce o salada: desde tartas hasta salsas chutney.

La última tendencia, impulsada por la cocina vegana, es usar la manzana como sustituto de otros ingredientes, como demuestra el éxito del *apple butter*. Éste se elabora cocinando las manzanas a baja temperatura hasta caramelizarlas y luego triturándolas para obtener una crema espesa, que se utiliza en lugar de huevos para hacer muffins y pasteles, o como sustituto del azúcar para espesar las masas.

Conocer las 17 variedades de Südtiroler Apfel IGP y las manzanas Club es fundamental para encontrar la manzana perfecta según tus preferencias de sabor o necesidades culinarias. ¡Así podrás disfrutar de una experiencia gustativa de calidad!



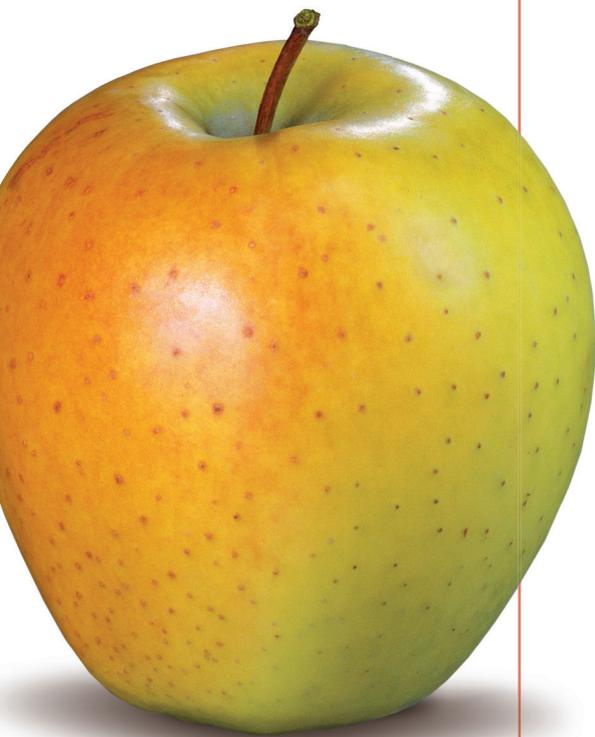
Maridaje: un arte que eleva el sabor

El *food pairing* de alimentos es una técnica culinaria que se basa en la combinación de alimentos y bebidas en función de su compatibilidad aromática. Aplicada a las manzanas, esta práctica permite realzar el aroma, la textura y el sabor de cada variedad, creando combinaciones que enriquecen y hacen más compleja la experiencia gustativa.

Aquí tienes algunas sugerencias para experimentar: la manzana Golden Delicious, dulce y ligeramente acidulada, combina bien con el aroma ahumado y salado del speck, mientras que la dulzura de la manzana Fuji va muy bien con el amargor del chocolate negro. La dulzura y frescura de la manzana Gala combina a la perfección con el sabor cremoso y picante del queso azul.

Estas combinaciones permiten apreciar plenamente las diversas tonalidades de sabor de la manzana y crear experiencias culinarias únicas e inolvidables.

GOLDEN DELICIOUS



CHOCOLATE

El chocolate, especialmente el negro, contrasta y enriquece el dulzor de la manzana Golden Delicious, creando un equilibrio de sabores intenso y envolvente, perfecto para postres refinados.

CANELA

El dulzor y la nota ligeramente ácida de la manzana Golden Delicious combina divinamente con el sabor cálido y aromático de la canela, realizándose mutuamente en platos dulces y productos de repostería.

PISTACHOS

El sabor dulce y delicado de la manzana Golden Delicious se combina perfectamente con la nota mantecosa y ligeramente salada de los pistachos, enriqueciendo postres, ensaladas y platos salados con un toque crujiente y refinado.

ESPINACAS BABY

La fresca y la ligera acidez de la manzana Golden Delicious añaden una nota crujiente y dulce a la espinaca baby, realzando ensaladas y platos ligeros con una combinación única de sabores y texturas.

SPECK ALTO ADIGE IGP

El sabor ligeramente ahumado y salado del Speck Alto Adige IGP se compensa con la fresca y el dulzor de la manzana, ofreciendo un interesante y armonioso contraste, ideal para entrantes, ensaladas y quiche.

GORGONZOLA PICANTE

El sabor fuerte e intenso del gorgonzola picante es suavizado por el dulzor de la manzana Golden Delicious, creando un contraste cremoso y sabroso perfecto para platos gourmet.

GRANNY SMITH

MARISCO

La acidez de la manzana Granny Smith realza el dulzor natural del marisco, creando un equilibrio de sabores fresco y refinado, perfecto para entrantes tipo tartar y carpacho de marisco.

CARNE DE CERDO

La jugosidad y acidez de la de la manzana Granny Smith añaden frescura a la carne de cerdo, compensando su intensidad y grasa, creando un plato complejo y equilibrado, ideal para asados o acompañamientos.

PIÑONES

La crujiente textura y el sabor ligeramente resinoso de los piñones se combinan bien con la frescura ácida de la manzana Granny Smith, enriqueciendo ensaladas y rellenos con una combinación de sabores y texturas muy agradable.

GORGONZOLA DULCE

El sabor intenso y ligeramente salado del gorgonzola dulce encuentra un contraste perfecto en la acidez y textura crujiente de la manzana Granny Smith, creando una combinación sofisticada y sabrosa.

UVAS PASAS

La acidez de la manzana Granny Smith equilibra el dulzor natural de las uvas pasas, creando un contraste dinámico y armonioso que realza los dos ingredientes, ideal para ensaladas y postres.

LECHUGA

La crujiente textura de la manzana Granny Smith se integra bien con la delicadeza de la lechuga, añadiendo una nota ácida y crujiente que refresca las ensaladas, haciéndolas más crujientes y sabrosas.



GALA



NUECES

La textura crujiente de las nueces y su nota ligeramente amarga se compensan perfectamente con el dulzor y jugosidad de la manzana Gala, enriqueciendo ensaladas, tentempiés y platos salados con una combinación de sabores y texturas muy agradable.

VINO TINTO

Los taninos y las notas afrutadas del vino tinto armonizan con el dulzor y la acidez de la manzana Gala, creando una combinación sofisticada que resalta las características de ambos, ideal para degustaciones y platos refinados.

COL NEGRA

El dulzor de la manzana Gala añade un toque fresco y contrastante al sabor terroso y fuerte de la col negra, haciendo que las ensaladas y los platos de verduras sean más interesantes y equilibrados.

CARAMELO SALADO

El dulzor natural de la manzana Gala se combina estupendamente con el sabor intenso y salado del caramelo salado, creando un equilibrio de sabores contrastantes pero armoniosos, ideal para postres refinados.

POLLO

El jugoso dulzor de la manzana Gala complementa el sabor delicado del pollo, añadiendo frescura y complejidad a los platos, tanto en ensaladas como en preparaciones al horno o a la parrilla.

QUESO CURADO

La manzana Gala, dulce y crujiente, equilibra la intensidad de los quesos curados. Su acidez limpia el paladar, mientras que su dulzor contrasta agradablemente con las notas fuertes, creando un equilibrio perfecto.

FUJI

CHOCOLATE NEGRO

El sabor intenso y ligeramente amargo del chocolate negro se combina maravillosamente con el intenso dulzor de la manzana Fuji, creando un equilibrio de sabores sofisticado e irresistible, ideal para postres y tentempiés.

LIMA

La briosa acidez de la lima compensa la dulzura de la manzana Fuji, resaltando su sabor dando un toque refrescante y vivaz, perfecto para ensaladas, batidos y copas.

PAVO

El jugoso dulzor de la manzana Fuji complementa el sabor delicado del pavo, añadiendo frescura y complejidad a los platos, tanto en ensaladas como en preparaciones al horno o a la parrilla.

FETA GRIEGO

El sabor salado y ligeramente ácido del feta griego encuentran el perfecto equilibrio junto a la dulzura de la manzana Fuji, creando un contraste armonioso, ideal para ensaladas frescas y platos fríos.

RÚCULA

El sabor ligeramente picante y amargo de la rúcula contrasta agradablemente con el dulzor de la manzana Fuji, originando una combinación equilibrada e interesante para ensaladas y acompañamientos.

YOGUR NATURAL

La dulzura natural y la crujiente textura de la manzana Fuji añaden un elemento fresco y crepitante al yogur natural, equilibrando su acidez y cremosidad, perfecto para desayunos y tentempiés saludables.



KANZI®



CABALLA

La fresca y la acidez de la manzana Kanzi® equilibran el sabor intenso y graso de la caballa, añadiendo una nota crujiente y refrescante que realza el plato, perfecto para ensaladas y preparaciones a base de pescado.

NARANJA AMARGA

La briosa acidez y la dulzura de la manzana Kanzi® contrastan agradablemente con el sabor intenso y amargoso de este tipo de naranja, creando un equilibrio de sabores fresco e intrigante, ideal para ensaladas y postres.

COL REPOLLO

La textura crujiente y la acidez de la manzana Kanzi® añaden frescura y vigor a la col repollo, equilibrando su sabor robusto y terroso, ideal para ensaladas crujientes y platos a base de verduras.

QUESO DE CABRA

El dulzor y la acidez equilibrada de la manzana Kanzi® contrastan y enriquecen el sabor cremoso, intenso y ácido del queso de cabra, formando una combinación refinada y deliciosa, ideal para entrantes y ensaladas.

VINAGRE BALSÁMICO

El dulzor natural y la acidez de la manzana Kanzi® armonizan perfectamente con las notas complejas y dulce-ácidas del vinagre balsámico, creando un aderezo refinado para ensaladas y platos gourmet de carne.

CACAHUETES

La dulzura y la textura crujiente de la manzana Kanzi® se combinan bien con el sabor ligeramente salado de los chasqueantes cacahuets, dando lugar a un tentempié sabroso y equilibrado o una interesante incorporación a ensaladas y platos salados.

COSMIC CRISP®

AVELLANAS

La dulzura de la manzana Cosmic Crisp® se combina bien con el sabor intenso y la textura crujiente de las avellanas, creando un tentempié equilibrado y delicioso, ideal para ensaladas, postres y recetas saladas.

ALMENDRAS TOSTADAS

La dulzura y el chisporroteo de la manzana Cosmic Crisp® se combina espléndidamente con el sabor intenso y la textura crujiente de las almendras tostadas, formando un tentempié equilibrado y agradable, ideal para ensaladas y recetas saladas.

FRUTOS ROJOS

El dulzor y la acidez de la manzana Cosmic Crisp® resaltan los sabores intensos y ligeramente ácidos de los frutos rojos, formando un complemento fresco y brioso, perfecto para macedonias, postres y tentempiés.

QUESOS CREMOSOS Y SABROSOS

La dulzura y la textura crujiente de la manzana Cosmic Crisp® contrastan con la cremosidad y el sabor fuerte de quesos como Brie y Camembert, creando una combinación refinada y deliciosa para entrantes y platos gourmet.

KALE

La dulzura y la jugosidad de la manzana Cosmic Crisp® añaden frescura y un toque crujiente al sabor terroso y robusto del kale, equilibrando ensaladas y platos a base de verduras con una nota dinámica y refrescante.



ENVY™



HINOJO

La frescura y la dulzura de la manzana envy™ realzan el sabor aromático y ligeramente anisado del hinojo, creando una combinación crujiente y refrescante, perfecta para ensaladas y acompañamientos ligeros.

GUINDAS

La dulzura de la manzana envy™ armoniza con el sabor intenso y ligeramente ácido de las guindas, creando un contraste dinámico y equilibrado, perfecto para postres, macedonias y recetas tanto dulces como saladas.

CERDO

La dulzura y jugosidad de la manzana envy™ añaden frescura y complejidad a los platos guisados con cerdo, equilibrando la intensidad de la carne y creando un plato equilibrado y sabroso, ideal para asados y otros platos al horno.

REQUESÓN CURADO

La dulzura y la textura crujiente de la manzana envy™ equilibran el sabor intenso y la textura cremosa del requesón curado, creando un agradable contraste, equilibrado, ideal para entrantes y platos gourmet.

GORGONZOLA DE BÚFALA

La dulzura y la textura crujiente de la manzana envy™ contrastan y complementan el sabor cremoso y picante del gorgonzola de búfala, creando un complemento intenso y sofisticado, perfecto para entrantes y platos gourmet.