

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.

4

Food pairing y cocina

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

JAMON SERRANO

La manzana Golden Delicious, con su dulzura equilibrada, pulpa crujiente y aromas especiados, equilibra perfectamente la salinidad intensa y las notas complejas del jamón serrano. Esta combinación crea un contraste armónico entre frescura y sabor intenso. Ideal para un aperitivo refinado durante todo el año.

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.

PIÑONES

La dulzura delicada y el aroma afrutado de la manzana Golden Delicious encuentran en el sabor ligeramente tostado y resinosa de los piñones un complemento perfecto. El encuentro crea una textura agradablemente contrastante con la manzana jugosa y suave y el toque crujiente de los frutos secos, ideal para ensaladas, postres rústicos y aperitivos.

GOLDEN DELICIOUS
Y JAMON SERRANO



GOLDEN DELICIOUS
Y PIÑONES



CHOCOLATE NEGRO

La acidez fresca y el crujido verde-herbáceo de la manzana Granny Smith se equilibran con la intensidad decidida y la amargura suave del chocolate negro. Este contraste agrídulce resulta sorprendente y refinado, perfecto para postres creativos o como snack delicioso en el que la manzana realza la profundidad del cacao.

MOZZARELLA

El crujiente y la nota ácida de la manzana Granny Smith se encuentran con la delicadeza cremosa y neutra de la mozzarella, dando lugar a una combinación sorprendentemente armoniosa. La frescura de la manzana añade vivacidad y estructura al lácteo, haciendo que esta combinación sea ideal para ensaladas ligeras, aperitivos de verano o bocadillos gourmet.

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.

GRANNY SMITH



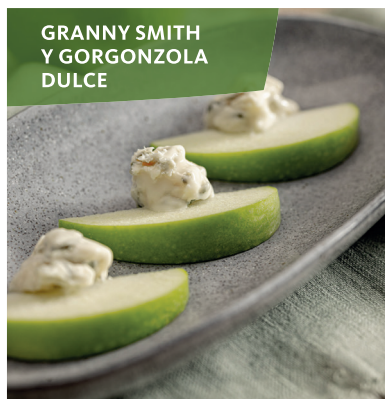
GRANNY SMITH
Y CHOCOLATE NEGRO



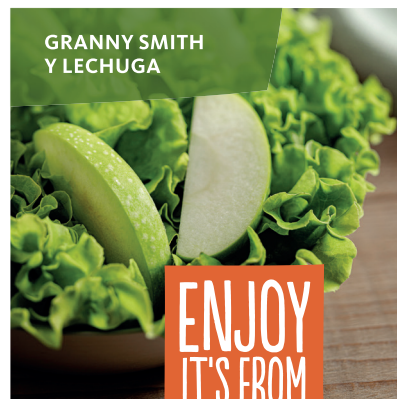
GRANNY SMITH
Y MOZZARELLA



GRANNY SMITH
Y GORGONZOLA
DULCE



GRANNY SMITH
Y LECHUGA



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.

CANELA

La dulzura suave y afrutada de la manzana Gala encuentra en la canela una nota cálida y especiada que enriquece su perfil aromático. La unión evoca sensaciones de confort y dulzura envolvente. Esta combinación es perfecta para pasteles, postres otoñales o té aromatizados con rodajas de manzana.

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.

GALA Y NUECES



GALA Y CANELA



GALA Y CARAMELO SALADO



GALA Y QUESO CURADO



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 frescura 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.

MANTEQUILLA DE MANÍ

El crujiente jugoso y el sabor equilibrado de la manzana Kanzi® se fusionan con la riqueza cremosa y ligeramente salada de la mantequilla de maní, creando un snack sabroso y balanceado. La combinación une la frescura afrutada de la manzana con la cremosidad de la mantequilla de maní, ideal como merienda saludable o añadido creativo en ensaladas y platos salados.

MOZZARELLA

La pulpa crujiente y jugosa de la manzana Kanzi®, con su sabor equilibrado dulce-ácido y aroma afrutado, se armoniza con la suave delicadeza de la mozzarella. Esta combinación resulta ligera y fresca, y es perfecta para ensaladas de verano, bocadillos gourmet o aperitivos de carácter simple y limpio.

QUESO MANCHEGO

La manzana Kanzi®, con su color naranja-rojo y amarillo fresco, ofrece un sabor agrídulce equilibrado y una pulpa firme, jugosa y crujiente. Combinada con queso manchego, su perfil aromático verde y frescura realzan la complejidad y cremosidad del queso. Un contraste armonioso e ideal para un aperitivo original y de temporada.

KANZI®
Y QUESO DE CABRA



KANZI®
Y MANTEQUILLA
DE MANÍ



KANZI®
Y MOZZARELLA



KANZI®
Y QUESO MANCHEGO



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 el crujido de la manzana Cosmic Crisp® realzan la cremosidad y el sabor intenso de quesos cremosos como Burrata, Brie y Camembert, creando una combinación sofisticada y delicada, perfecta para aperitivos 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.

COSMIC CRISP®



COSMIC CRISP®
Y AVELLANAS



COSMIC CRISP®
Y ALMENDRAS
TOSTADAS



COSMIC CRISP®
Y QUESOS CREMOSOS
Y SABROSOS



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.

CHOCOLATE CON LECHE

La textura crujiente y el sabor muy dulce y afrutado de la manzana envy™ se fusionan con la riqueza y profundidad del chocolate, creando un equilibrio armonioso entre suavidad e intensidad aromática. Ideal para postres elegantes, mousses y preparaciones golosas donde la manzana aporta frescura y ligereza.

QUESO DE PASTA DURA (EJ. PARMIGIANO REGGIANO)

La dulzura afrutada y la textura jugosa y firme de la manzana envy™ equilibran la estructura salada y ligeramente granulosa del parmesano. El contraste entre la dulzura de la manzana y la salinidad del queso hace que esta combinación sea ideal para tablas de quesos, ensaladas creativas o aperitivos sofisticados, donde frescura y riqueza conviven en boca.

ENVY™
Y REQUESÓN CURADO



ENVY™
Y GORGONZOLA
DE BÚFALA



ENVY™
Y CHOCOLATE
CON LECHE



ENVY™
Y QUESO
DE PASTA DURA

