

1400m

Regiohof

Regiohof belebt Traditionen und Rezepturen von Berghöfen. Das Wissen unserer Mütter ist ein Schatz den wir bewahren und gerne weitergeben. Auf unseren Feldern und Höfen arbeiten wir mit den höchsten Qualitätsstandards: mit den Standards der Natur.

Unser Geheimnis:
die besten Früchte. Rezepte und Verarbeitung wie anno dazumal.

Seit 2002 verarbeiten wir Früchte zu hochwertigen Konfitüren. Ein Fruchtanteil von 70 % und die Verwendung von biologischen Zuckern hat sich dabei als die perfekte Kombination erwiesen. Wir verarbeiten unsere Konfitüren wie zu Grossmutter's Zeiten. Dabei wird die Fruchtnote durch den karamellisierten Rohrzucker zum unvergleichlichen Geschmack des Regiohof's. Es duftet in den Küchen wie damals nach feinen Fruchtaufstrichen und reichen Kompotten.

Mostarde/Chutneys: Unsere süß-scharfen Fruchtaufstriche sind ideale Begleiter zu Käse und Fleisch. Für uns ist es wichtig, auch bei diesen Kompositionen die Frucht hervorzuheben und mit den Gewürzen (geheime Gewürzmischungen, Essige, Senf, Zitrone) zu verfeinern.

Für unsere Ansatzschnäpse verwenden wir Früchte aus den Bergen und ausschließlich hochwertige Grappas.

Genuss aus einer anderen Zeit. Regiohof 1400 m.

Regiohof
P.-Haspingerstr. 22c
39030 Gsiesertal – Südtirol - Italia

www.regiohof.com | +39 0474 948 562