

1400m

Regiohof

Le conoscenze delle nostre madri sono un tesoro che conserviamo e tramandiamo con passione. Sui nostri campi e nelle masserie lavoriamo con i più elevati standard di qualità:
Gli standard della natura.

Il nostro segreto:
la frutta migliore. Ricette e lavorazione come nei giorni passati.

Dal 2002, elaboriamo frutta in confetture di alta qualità. Un contenuto di frutta del 70% e l'uso di zuccheri biologici ha dimostrato di essere la combinazione perfetta. Noi prepariamo le nostre confetture come si faceva ai tempi delle nostre nonne. In questo modo la nota di frutta si unisce con lo zucchero di canna caramellato diventando il gusto inimitabile del Regiohof.

Mostard / Chutneys: le nostre mostarde di frutta dolce e piccante sono il compagno ideale per formaggi e carne. Anche per queste nostre opere ci sta a cuore sottolineare il sapore della frutta che perfezioniamo con delle spezie (spezie segrete, aceto, senape, limone).

Per le nostre grappe utilizziamo solo frutta di montagna e grappa di alta qualità.

Godere come nei tempi passati. Regiohof 1400 m.