

*Perola di  
Lucia Maria*  
**MELCHIORI**  
Artigiani della Mela dal 1994

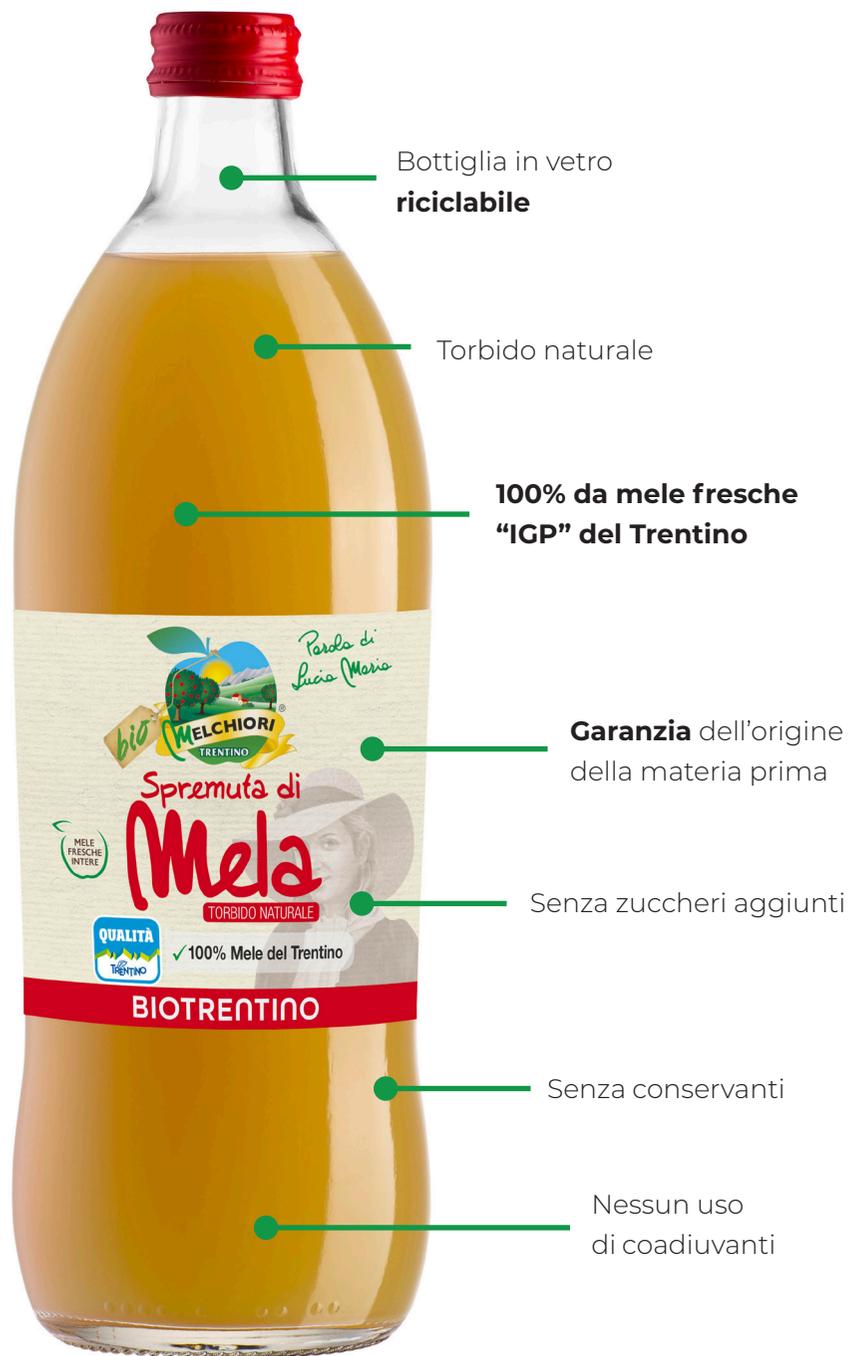


# SPREMUTA DI MELA BIOLOGICA

**100% DA MELE FRESCHE "IGP"  
DEL TRENTINO**

[luciamaria.it](http://luciamaria.it)





Bottiglia in vetro  
riciclabile

Torbido naturale

100% da mele fresche  
"IGP" del Trentino

Garanzia dell'origine  
della materia prima

Senza zuccheri aggiunti

Senza conservanti

Nessun uso  
di coadiuvanti

# SPREMUTA DI MELA BIOLOGICA MELCHIORI

Il valore della naturalità nella spesa quotidiana della famiglia

La spremuta di mela Melchiori è prodotta con mele IGP del Trentino fresche intere.

**Rinfrescante e gustosa,**  
per le famiglie che vogliono nutrirsi in modo  
sano e consapevole.

## L'AZIENDA MELCHIORI

1. Una azienda di famiglia che produce per le famiglie
2. Specializzati nella lavorazione e trasformazione delle mele
3. Personale altamente qualificato
4. Attenzione al rispetto ambientale
5. Prodotto con mele a Km 0 della Val di Non

## VANTAGGI DEL RETAILER:

- Prodotto unico
- Diverso dalla concorrenza
- Alta marginalità
- Alta rotazione



SPREMUTA  
DI MELA  
BIO  
CL 75



SPREMUTA  
DI MELA E  
BERGAMOTTO BIO  
CL 75



SPREMUTA  
DI MELA E  
SAMBUCO BIO  
CL 75



SPREMUTA  
DI MELA CON  
ZENZERO BIO  
CL 75



SPREMUTA DI  
MELA E CAROTA  
BIO  
CL 75

# COS'È IL MARCHIO QUALITÀ TRENTINO

Il marchio **Qualità Trentino**, creato dalla Provincia Autonoma di Trento, garantisce la **provenienza, l'origine** e la **lavorazione** di prodotti che rispondono a disciplinari particolarmente rigidi e restrittivi a garanzia di standard qualitativi di **altissimo livello**.



I prodotti che possono vantare il marchio Qualità Trentino seguono un iter di **certificazione importante** e **complesso** durante il quale le aziende, in collaborazione con la Provincia Autonoma di Trento, creano dei disciplinari adeguati e che **garantiscono** la **tradizionalità**, la **singolarità** della produzione e la **provenienza** delle **materie prime** che devono essere tassativamente Trentine. Segue poi la certificazione da un ente terzo che presso il produttore garantisce che il disciplinare venga rispettato in ogni sua parte.

Solo al termine della certificazione e successivamente a verifiche analitiche ed organolettiche il prodotto può avallarsi del marchio garantendo l'origine trentina delle materie prime, la lavorazione e le qualità organolettiche intrinseche al prodotto.





## Contatti

### Lucia Maria Melchiori S.r.l.

Sede legale e operativa:  
Via Santa Barbara 2,  
Fraz. Tres 38012  
Predaia (TN) Italia

0463 468125  
info@luciamaria.it  
[luciamaria.it](http://luciamaria.it)

