

*Parola di  
Lucia Maria*  
**MELCHIORI**<sup>®</sup>  
TRENTINO



# ACETO DI MELA

FILTRATO E NON FILTRATO

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



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

# ACETO DI MELA MELCHIORI

Il valore della naturalità nella spesa quotidiana della famiglia

L'aceto di mela Melchiori è prodotto con mele **IGP del Trentino** fresche intere a differenza di tutti gli altri produttori Italiani che utilizzano semilavorati.

**Aromatico e delicato,**  
per le famiglie che vogliono nutrirsi in modo sano e consapevole.



## VANTAGGI DEL RETAILER:

- Prodotto unico
- Diverso dalla concorrenza
- Alta marginalità
- Alta rotazione
- Supporto di marketing 1 volta l'anno attraverso il collarino

## 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 del Trentino



ACETO DI SIDRO DI MELA NON FILTRATO BIOLOGICO CL 50



ACETO DI MELA BIOLOGICO CL 50



ACETO DI MELA BIOLOGICO CL 75



ACETO DI MELA CL 50



# 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 **singularità** 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 avvalersi 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

