

Il concentrato di **succo di mela** è ottenuto da mele sane e pulite che, prima di subire la trasformazione, sono state lavate e selezionate. Prima dell'estrazione del succo, le mele vengono schiacciate e poi de-pectinizzate per controllarne la viscosità. Il succo subisce una filtrazione per assicurare al prodotto una chiarezza brillante. Il succo de-pectinizzato e filtrato viene poi concentrato attraverso un processo di concentrazione sotto vuoto, a basse temperature, che forniscono un'elevata qualità al prodotto. Il concentrato a 70 gradi brix viene immediatamente refrigerato e confezionato come specificato. Il concentrato di succo di mela è trasformato secondo le migliori pratiche di produzione.

Uno dei prodotti più famosi ottenuti dalle mele è il **sidro**, bevanda dolce e acidula ottenuta dal processo di fermentazione delle mele selezionate e spremute.

Anche l'**aceto di mele**, prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione, è una manna per il nostro organismo in quanto oltre a rallentare il processo di indurimento del sistema vascolare (pareti arteriose e venose), è un magnifico apporto di potassio, che rappresenta per il tessuto muscolare quello che è il calcio per le ossa e, assieme al sodio funge da pompa per introdurre gli elementi nutritivi nelle cellule del corpo e per



rimuovere i prodotti di scarto. Ma l'aceto di mele contiene anche fosforo, cloro, magnesio, calcio, zolfo, ferro, fluoro, silicio, nonché tracce di molti altri minerali.

