



# 100% Valposchiavo



## **Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo gratinate nel forno a legna**

*Mit Puschlaver BIO-Käsegefüllte Buchweizen-Crêpes,  
im Holzofen gratiniert*



## **Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus" con polenta "Taragna" e carote glassate**

*Kalbsvoressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Taragna-Polenta und glasierten Karotten*



## **Semifreddo ai frutti di bosco BIO della Valposchiavo con salsa allo yogurt**

*Waldbeeren-Halbgefrorenes (BIO Valposchiavo) mit Joghurt-Sauce*

**CHF 48.00** a persona (min. 2 persone)  
*pro Person (Min. 2 Personen)*

### **100% Valposchiavo**

Con il marchio "100% Valposchiavo" si contraddistinguono i prodotti preparati con materie prime che provengono interamente dalla Valposchiavo. (Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, sale, pepe, zucchero, ecc. non prodotti in valle. L'insieme di questi ingredienti non può superare il 10% del peso complessivo del composto. Per il momento la farina bianca non è disponibile quale prodotto "100% Valposchiavo". Come alternativa temporanea deve essere utilizzata esclusivamente la farina bianca di Gran Alpin.)

### **100% Valposchiavo**

*Mit dem Logo "100% Valposchiavo" werden Produkte gekennzeichnet, die ausschliesslich aus Rohstoffen aus dem Gebiet des Valposchiavo bestehen. (Ausgenommen von dieser Regelung sind Bestandteile wie Gewürze, Öle, Salz, Pfeffer, Zucker usw., die nicht im Tal hergestellt werden. Zusammen dürfen diese Bestandteile aber höchstens 10% des Gesamtgewichts des Produkts ausmachen. Ausgenommen ist zur Zeit ausserdem das Weissmehl, das noch nicht in der Güteklasse "100% Valposchiavo" vorliegt. Als einstweilige Alternative darf ausschliesslich das Weissmehl von Gran Alpin verwendet werden.)*