

PRODUZENTEN

Die Kunst, Früchte neu zu erfinden



Im Herzen der majestätischen Dolomiten, im kleinen Südtiroler Dorf Braies, passiert etwas Magisches:

Hier verwandelt Alpe Pragas handverlesene Früchte in kleine, köstliche Kunstwerke – natürlich, ursprünglich und kompromisslos hochwertig. In einer Welt voller Zuckerbomben und Massenware hat sich Alpe Pragas bewusst für einen anderen Weg entschieden: Qualität vor Quantität. Geschmack vor Süße. Natur vor Industrie. Das Ergebnis: Fruchtaufstriche, die das pure Aroma der Natur einfangen – intensiv, elegant und unverwechselbar.

VOM APFELBAUER ZUR PREMIUM-MANUFAKTUR

Gegründet wurde Alpe Pragas im Jahr 1997 von Stefan Gruber, einem Visionär, der in einer alten Bergscheune seine Idee verwirklichte: Früchte so zu verarbeiten, dass sie ihren vollen Charakter bewahren. Was als kleine Manufaktur begann, ist heute eine international anerkannte Marke – und doch ist Alpe Pragas seinen Wurzeln treu geblieben: Handwerk, Regionalität und höchste Rohstoffqualität stehen immer im Mittelpunkt.

MEHR FRUCHT. WENIGER ZUCKER. KEIN KOMPROMISS.

Anders als klassische Marmeladen enthalten die Aufstriche von Alpe Pragas:

- Bis zu 70 % Fruchtanteil
- Wenig Zucker, oft nur natürliche Süße der Früchte
- Keine Konservierungsstoffe
- Keine Farb- oder Aromastoffe
- Schonende Verarbeitung bei niedriger Temperatur

Das Ziel ist nicht Haltbarkeit um jeden Preis, sondern das pure, unverfälschte Fruchterlebnis.

PURE FRÜCHTE, NEU INTERPRETIERT

Fruchtaufstriche („Fruit Spreads“)

- Sortenrein: Himbeere, Erdbeere, Marille (Aprikose), Heidelbeere, Brombeere, Sanddorn, Schwarze Johannisbeere u. v. m.
- Kompositionen: etwa Himbeere & Litschi, Brombeere & Holunder, Birne & Ingwer

Fruchtspezialitäten & Chutneys

- Delikate Begleiter zu Käse, Fleisch oder Desserts – wie z. B. Wildpreiselbeeren, Feige-Balsamico, Marille-Curry-Chutney.
- 100 % Fruchtpürees
- Ideal für Desserts, Joghurt, Cocktails oder Pur-Genuss – ohne zugesetzten Zucker.

Bio-Linie

- Streng kontrollierte Früchte aus biologischem Anbau, besonders schonend verarbeitet.

WO NATUR DIE BESTE ZUTAT IST: DIE FRÜCHTE

Viele der verwendeten Früchte stammen direkt aus Südtirol oder aus ausgewählten, nachhaltigen Anbauprojekten weltweit.

Wichtig ist:

- Ernte zum optimalen Reifezeitpunkt
- Manuelle Selektion der besten Qualitäten
- Kurze Transportwege (sofern möglich)
- Respektvoller Umgang mit Produzenten und Partnern

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

