

My Selection 2025: Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Apfel g.g.A. sind wieder dabei!

Südtirol ist auch im neuen „Made in Italy“-Menü von McDonald's wieder mit zwei Exzellenzprodukten vertreten

Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Apfel g.g.A. gehören auch 2025 wieder zu den Spitzenzutaten, die **Joe Bastianich** für die Burger der Premium-Linie von McDonald's ausgewählt hat. Mit **My Selection** bietet die Restaurantkette eine Auswahl italienischer Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe.

Die zwei Südtiroler Qualitätsprodukte spielen die Hauptrolle im neuen „**My Selection Chicken, Speck & Salsa Radicchio e Mela**“, der in über 750 McDonald's-Restaurants in ganz Italien serviert wird: Ein echter Gaumenschmaus mit Scamorza-Räucherkäse aus italienischer Milch, Südtiroler Speck g.g.A. und Sauce mit Radicchio di Chioggia IGP und Südtiroler Apfel g.g.A. Der Südtiroler Speck g.g.A. verfeinert außerdem auch die neuen **Käsebällchen „Pepite con Asiago DOP e Speck Alto Adige IGP“**.

McDonald's wird insgesamt über 30 Tonnen Südtiroler Speck und rund 12 Tonnen Südtiroler Äpfel ankaufen.

Außerdem bei **My Selection 2025** erhältlich: „**My Selection Asiago DOP & Bacon**“ mit karamellisierter Zwiebel und der Klassiker „**My Selection BBQ**“ mit Coleslaw, BBQ-Sauce und Aceto Balsamico di Modena IGP.

Seit ihrer Einführung wurden über 100 Millionen Burger der Linie My Selection verkauft. Dieses Programm hebt italienische Qualitätsprodukte mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe hervor. Das Unternehmen stärkt die italienische Agrar- und Lebensmittelbranche und setzt auf hochwertige Zutaten sowie lokale Produktion. **Für die siebte Edition von My Selection und die Pepite werden rund 170 Tonnen g.U.- und g.g.A.-Zutaten eingekauft.**

McDonald's arbeitet bereits seit mehreren Jahren mit den Schutzkonsortien und Erzeugern zusammen – nicht zuletzt auch im Rahmen einer **Partnerschaft mit der Stiftung Fondazione Qualivita, die zertifizierte italienische Produktionsketten fördert und unterstützt.** In den vergangenen Jahren hat McDonald's seinen über 1,2 Mio. Kundinnen und Kunden Tag für Tag unter anderem **22 Zutaten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe serviert:** Das entspricht 8.000 Tonnen an Rohstoffen!

*„Wir freuen uns, die Zusammenarbeit mit den Schutzkonsortien für Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Apfel g.g.A. fortzusetzen – zwei Spitzenprodukte, die die Tradition und Identität der Südtiroler Lebensmittelkultur perfekt verkörpern“, so **Giorgia Favaro, Geschäftsführerin von McDonald’s Italien**. „Diese Partnerschaft ist ein weiterer Schritt in unserem Engagement, italienische Qualitätsprodukte zu fördern. Seit 2008 bringen wir Zutaten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe, die untrennbar mit ihren Herkunftsregionen verbunden sind, in alle McDonald’s-Restaurants Italiens.“*

*„Der Südtiroler Speck g.g.A. kann auf eine lange, traditionsreiche Geschichte zurückblicken“, so der **Präsident des Südtiroler Speck Konsortiums, Paul Recla**. „In Südtirol treffen nordeuropäische und mediterrane Kultur aufeinander: Daraus hat sich auch unsere ganz besondere Methode zur Haltbarmachung von Schweinefleisch mit ihrer Kombination aus Lufttrocknung und leichter Räucherung entwickelt, die dem Speck seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Dank seines besonderen Aromas ist der Südtiroler Speck vielseitig einsetzbar und heute aus einer Vielzahl traditioneller wie auch moderner Rezepte nicht mehr wegzudenken.“*

*„Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist ein Paradebeispiel für Südtiroler Exzellenz“, erklärt **Georg Kössler, Obmann des Südtiroler Apfelkonsortiums**. „Die idealen Klimabedingungen im Land und der Einsatz unserer Bäuerinnen und Bauern sorgen für Spitzenqualität und unverwechselbaren Geschmack. Es freut uns besonders, dass der Südtiroler Apfel g.g.A. mit My Selection weiterhin in innovativen Rezepten glänzt und immer mehr Menschen mit authentischem Südtiroler Aroma bekanntmacht.“*

McDonald’s Italia

McDonald’s ist seit 39 Jahren in Italien tätig und betreibt heute landesweit über 750 Restaurants mit insgesamt 38.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die Tag für Tag 1,2 Mio. Kundinnen und Kunden bedienen. Die italienischen Restaurants werden zu 90 % von lokalen Unternehmerinnen und Unternehmern als Franchises geführt – ein eindrucksvoller Beleg für die Verwurzelung der Marke, die zudem verstärkt auf lokale Kooperation setzt und großteils mit italienischen Zulieferern zusammenarbeitet. McDonald’s betreibt in über 100 Ländern weltweit mehr als 41.000 Restaurants.

Stiftung Fondazione Qualivita

Seit ihrer Gründung im Jahr 2000 fördert die Stiftung durch Pressearbeit, Aufwertungsmaßnahmen, Forschung, Fortbildung und Innovation die ländliche Kultur und die Erzeugung von Produkten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe. Qualivita wurde vom Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik als Einrichtung mit hoher technischer und wissenschaftlicher Fachkompetenz im Bereich Qualitätsprodukte aus landwirtschaftlicher Erzeugung anerkannt.

Südtiroler Speck g.g.A.

Der Südtiroler Speck g.g.A. verdankt seinen typischen Geschmack vor allem seiner Herkunft Südtirol, denn das günstige alpine Klima mit viel Sonne und sauberer Luft spielt in der Erzeugung eine maßgebliche Rolle. Die Südtiroler Hersteller arbeiten mit echter Leidenschaft und Hingabe nach althergebrachten Methoden: Während Schinken nördlich der Alpen durch Räuchern und südlich davon durch Lufttrocknung haltbar gemacht wird, entsteht der Südtiroler Speck g.g.A. durch eine Kombination aus beiden Methoden. Die traditionelle milde Räucherung und viel frische Bergluft verleihen ihm sein unverkennbares Aroma.

Südtiroler Apfel g.g.A.

Südtiroler Äpfel mit dem Gütesiegel „Südtiroler Apfel g.g.A.“ stehen für geprüfte Qualität, intensiven Geschmack und frisches Aroma. Dank 300 Sonnentagen und dem alpin-mediterranen Klima mit kühlen Nächten und sonnigen Tagen gedeihen sie unter idealen Bedingungen. Über 6.000 familiengeführte Betriebe, oft seit Generationen im Apfelanbau tätig, sorgen für Qualität und Tradition. Die Äpfel sind vielseitig einsetzbar, ob pur oder in Rezepten vom Aperitif bis zum Dessert.

Fotos:

1. Sara Zanetti (Mitglied der Arbeitsgruppe Marketing, Südtiroler Speck Konsortium) und Antonia Widmann (Koordinatorin Südtiroler Apfelkonsortium)
2. Gruppenfoto der Schutzkonsortium beim Launch Event in Mailand
3. My Selection Chicken, Speck & Salsa Radicchio e Mela
4. My Selection BBQ
5. My Selection Asiago DOP & Bacon

Für Rückfragen:

Antonia Widmann, Südtiroler Apfelkonsortium

Tel. 0471 054066

Mail: antonia.widmann@suedtirolerapfel.com

Terlan, den 16. Januar 2025



Südtiroler Apfelkonsortium

Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a

I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

www.apfelwelt.it

www.suedtirolerapfel.com

info@suedtirolerapfel.com