



SCHEDA TECNICA

Le api rappresentano un fondamentale bioindicatore dello stato di salute dell'ambiente e della biodiversità.

Nelle nostre tenute ospitiamo alveari costantemente monitorati tramite la tecnologia 3Bee e, grazie alla cura per l'ambiente e alla nostra artigianalità, produciamo il miele, nel rispetto delle api e della natura.

Denominazione commerciale: Miele Millefiori Ca' Corniani

Formati disponibili: 500g

La pianta: miele multiflorale in cui spiccano il rovo e la colza, e altre piante situate nei dintorni dell'azienda agricola.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ambrato con tonalità più o meno chiare

Tendenza a cristallizzare: media

Intensità aroma: delicato

Aroma: al gusto si sentono note calde fruttate che ricordano la pesca bianca.

Sapore: normalmente dolce, ricordi di frutta in confettura e latte condensato. Lievemente acido.

Persistenza: media persistenza fruttata.

CONSERVAZIONE

Conservare all'asciutto a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e luce diretta

UTILIZZO

Ideale consumato da solo, ma anche spalmato sul pane, sciolto come dolcificante in bevande calde e per abbinamenti con formaggi freschi mediamente stagionati soprattutto di latte di capra. Mescolando il succo di un limone, un cucchiaino di questo miele, uno di olio extravergine ed una presa di semi di papavero si ottiene un'ottima salsa per condire un carpaccio di carne cruda di manzo.

