



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 Spazzate

Formati disponibili: 500g

Zona di Produzione: Italia – Emilia-Romagna

La pianta: miele multiflorale in cui spiccano il coriandolo e il girasole, 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: media intensità

Aroma: al gusto si sentono note calde fruttate che ricordano albicocca, pesca bianca e paglia.

Sapore: normalmente dolce, sapore fruttato con ricordi di cocco.

Persistenza: media persistenza

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 o mediamente stagionati come pecorino toscano o caciotta sarda. Ottimo come snack mescolato con uno yogurt di stile greco o ricotta. Mescolando 2 cucchiaini di salsa di soia, uno di miele ed uno di olio extravergine si ottiene una salsa ottima sulla tartare di salmone o tonno.

