

MIELE DI ACACIA

ACACIA HONEY



DAL FIORE A TE

MIELE DI ACACIA

ACACIA HONEY

CONSISTENZA / CONSISTENCY



Generalmente liquido, a cristallizzazione molto lenta.

Generally liquid, with a very slow crystallization.

COLORE / COLOR



Chiaro. Il colore dovrebbe tendere a una trasparenza quasi cristallina.

Clear. The colour should tend towards almost crystal clear transparency.

SAPORE / TASTE



Tenue, delicato e suadente, definito dagli assaggiatori "confettato". È dolce e setoso e invoglia sempre a un altro assaggio. Il retrogusto aggiunge una fresca nota di mandorla dolce.

Mild, delicate, appealing. It is sweet and silky, tempting to take a little more. The aftertaste adds a fresh overtone of sweet almond.



AROMA / AROMA



Delicato, raffinato e piacevole. Ricorda i fiori, le mandorle e le bacche di vaniglia.

Delicate, refined and pleasing. It remembers of flowers, almonds and vanilla ponds.

ZONA E PERIODO DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA AND PERIOD



Durante la fioritura che dura circa 10 giorni, le api si tuffano a ripetizione nei calici straripanti di nettare, da mattina a sera, senza tregua. Questo miele viene raccolto in primavera nei boschi di acacia in particolare delle Prealpi, ma è presente in tutta la penisola: Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Emilia-Romagna, Abruzzo e Campania.

The flowering of the acacia trees lasts approximately 10 days. The bees dive repeatedly into the calyxes overflowing with nectar, dedicating themselves to this activity from morning to evening without a pause. It is harvested in particular in the acacia woods of the Pre-Alps, but it can be found in other regions of the Italian peninsula too: Piedmont, Lombardy, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Campania, Abruzzo, Emilia-Romagna and Tuscany in springtime.

CONSIGLI D'USO / USAGE TIPS



Trattandosi di un miele liquido si scioglie facilmente ed è perfetto per dolcificare caffè, tè e altre bevande, senza alterarne il sapore. È ideale per sciogliere o candire la frutta, ma anche con gli ortaggi. Può essere utilizzato negli impasti per dolci e pane e per preparare macedonie. Si abbina perfettamente ai formaggi freschi, ma anche alle ricotte stagionate e ai formaggi erborinati a bassa stagionatura.

Being liquid it dissolves easily and is perfect for sweetening coffees, teas and beverages without modifying their taste. It is good for candying fruit and vegetables, can be used in mixtures for desserts and bread and to prepare fresh fruit salads. It goes well with seasoned ricotta cheese and fresh herb cheeses.