

**CHESTNUT
MIEL DE CHÂTAIGNER
KASTANIENHONIG
CASTAÑA**



coltivatori di biodiversità

CHESTNUT-MIEL DE CHÂTAIGNER KASTANIENHONIG-CASTAÑA



Texture: liquid, very slow crystallization. **Color:** amber colored, reddish with touches of agate, dark. **Aroma:** plant-like, strong, penetrating, tangy and aromatic. **Taste:** with a bitter-sweet aftertaste, astringent on the tongue, tannin-rich. **Production area and period.** It is harvested in the chestnut woods of the Italian Alps and Apennines during at the end of the Summer. **Tips for use** Perfect with tasty meat and game animals. It goes extremely well with seasoned cheese such as Parmigiano Reggiano, ideally matching their strong taste. Ideal to be tasted also with dark tea, non fruity red wine or craft beers.

Consistance: liquide, à cristallisation très lente. **Couleur:** ambrée, foncée avec quelques notes rougeâtres. **Arôme:** intense, acerbé et aromatique. **Saveur:** un peu amère et légèrement tannique. **Région et période de production** Récolté dans les châtaigneraies des Alpes et des Apennins vers la fin de l'été. **Conseils de dégustation:** Idéal avec les viandes, le gibier et les aliments fumés. Il accompagne parfaitement bien les fromages frais, les fromages au lait de vache et il est excellent avec les fromages affinés comme le Parmigiano Reggiano. Délicieux dans le thé noir, les vins rouges non fruités ou les bières artisanales.

Konsistenz: Flüssig, kristallisiert sehr langsam. **Farbe:** Bernstein, dunkel, mit rötlichen Nuancen. **Aroma:** Intensiv, leicht stechend und aromatisch. **Geschmack:** Leicht bitter und malzig. **Produktionsgebiet und -zeit** Wird am Ende des Sommers in den Kastanienwäldern der Alpen und des Apennin gesammelt. **Verwendungstipps:** Passt hervorragend zu Fleisch, Wild und Speisen mit rauchigem Geschmack. Gut zu Frisch- und Kuhkäse, perfekt zu gereiftem Käse wie Parmigiano Reggiano. Köstlich in Kombination mit schwarzem Tee, nicht fruchtigem Rotwein und handwerklich hergestelltem Bier.

Consistencia: líquida, con cristalización muy lenta. **Color:** ámbar, oscura, con matices rojos. **Aroma:** intenso, acre y aromático. **Sabor:** con sabor amargo y ligeramente tánico. **Zona y período de producción** Se cosecha en los bosques de castaños de los Alpes y de los Apennini a finales del verano. **Consejos de utilizo:** Ideal con las carnes, la caza y los platos de sabor ahumado. Se combina bien con los quesos frescos, de vaca y es ideal con quesos maduros como el Parmesán. Perfecta con té negro, vinos tintos no afrutados y cervezas artesanales.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI CON LE API
beactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it