

**CORIANDER  
MIEL DE CORIANDRE  
KORIANDERHONIG  
CORIÁNDOLO**



*coltivatori di biodiversità*

# CORIANDER-MIEL DE CORIANDRE KORIANDERHONIG-CORIÁNDOLO



**Texture:** crystallized. **Color:** pale orange color. **Aroma:** sweet and refreshing. **Taste:** sweet and aromatic, with a finale aftertaste of coconut. **Production area and period** Between May and July, when the flowers bloom in the Central part of Italy, especially in Marche region. **Tips for use:** Delightful on meat, especially beef and fowl and on cheeses. It is also perfect to sweeten teas and infusions. It is often used in the production of nougats.

**Consistance:** cristallisée **Couleur:** claire, orange pâle. **Arôme:** doux et rafraichissant. **Saveur:** douce et aromatique, avec une note finale de noix de coco. **Région et période de production** Récolté entre mai et juillet, pendant la floraison, dans les régions centrales italiennes et en particulier dans les Marches. **Conseils de dégustation** Délicieux avec les viandes, surtout le poulet et le bœuf. Grâce à sa consistance, il est excellent aussi avec les fromages affinés. C'est un édulcorant idéal pour tous les types de thé et d'infusions. Il est souvent employé dans la production de nougats.

**Konsistenz:** Fest. **Farbe:** Hell, zartorange. **Aroma:** Süß und erfrischend. **Geschmack:** Süß und aromatisch, mit einem Abgang von Kokosnuss. **Produktionsgebiet und -zeit** Wird zwischen Mai und Juli, während der Blütezeit, in Mittelitalien und vor allem in den Marken gesammelt. **Verwendungstipps:** Köstlich zu Fleisch, vor allem zu Huhn und Rind. Passt dank seiner Konsistenz hervorragend zu gereiftem Käse. Ein ideales Süßungsmittel für Tee und Kräutertee jeder Art. Kommt häufig bei der Herstellung von Torrone zum Einsatz.

**Consistencia:** cristalizada. **Color:** de color naranjo claro. **Aroma:** dulce y refrescante. **Sabor:** dulce y aromático, con un gusto final de nuez de coco. **Zona y periodo de producción** Se cosecha entre mayo y julio, durante la floración, en el centro de Italia y sobre todo en la región Marche. **Consejos de utilizzo:** Se combina perfectamente con las carnes, sobre todo pollo y ternera. Es perfecta con los quesos maduros. Es ideal para endulzar té e infusiones de diferente tipo. Se utiliza a menudo para producir turrone.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI CON LE API  
beactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it