

**ORANGE BLOSSOM
MIEL D'ORANGER
ORANGENHONIG
NARANJO**



coltivatori di biodiversità

ORANGE BLOSSOM-MIEL D'ORANGER ORANGENHONIG-NARANJO



Texture: crystallized. **Color:** very clear, varying from white to straw yellow through to light beige. **Aroma:** floral, fruity with a fresh scent of orange blossom. **Taste:** fruity and pleasantly acid. **Production area and period** It is harvested in Southern Italy and the islands, in Spring time. **Tips for use:** Ideal for pastry making, sweetening and aromatizing yogurt, cream based desserts and whipped cream. Other combinations are also recommended, such as frittatas, spring vegetable salads, raw or cooked fish, spun cheeses (scamorza, provola, caciocavallo, including mozzarella) at their various stages of maturation.

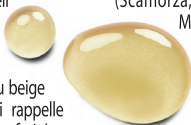
Consistance: cristallisé.

Couleur: très claire, du blanc au beige clair. **Arôme:** floral, fruité, qui rappelle les fleurs d'oranger. **Saveur:** fruitée et agréablement acide. **Région et période de production** Récolté entre le printemps et le début de l'été dans le sud de l'Italie et dans ses îles. **Conseils de dégustation:** Idéal pour préparer des gâteaux cuits au four, sucrer un yaourt et des desserts à base de crème, sa saveur est sublimée aussi dans les préparations à froid. Utilisable pour des vinaigrettes, des omelettes, des recettes à base de poisson ou de fromages italiens comme la scamorza, la provola, le caciocavallo et la mozzarella.

Konsistenz: Fest. **Farbe:** Sehr hell, von weiß bis hellbeige. **Aroma:** Blumig, fruchtig, duftet nach Orangenblüten. **Geschmack:** Fruchtig und angenehm säuerlich. **Produktionsgebiet und -zeit** Wird im Frühling und zu Beginn des Sommers in den südlichen Regionen und auf den Inseln Italiens gesammelt. **Verwendungstipps:** Ideal für die Zubereitung von Gebäck und zum Süßen von Joghurt und Cremedesserts; kommt "in kaltem Zustand" sehr gut zur Geltung. Kann für Vinaigrettes, Omelettes, Fischgerichte und Pasta-Filata-Käse (Scamorza, Provola, Caciocavallo und Mozzarella) verwendet werden.

Consistencia: cristalizada.

Color: muy claro, de blanco a beige claro. **Aroma:** floreal, afrutado, que recuerda las flores de azahar. **Sabor:** afrutado, de una acidez agradable. **Zona y período de producción** Se cosecha en primavera y al principio del verano, en las regiones del sur de Italia y en las islas. **Consejos de utilizo:** Ideal para preparar dulces en horno, para endulzar yogures y postres preparados con nata, se valoriza en las utilizaciones "a frío". Se utiliza en vinagretas, tortillas, platos de pescado y quesos "pasta hilada" como mozzarella.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI CON LE API
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it