



**FRENCH HONEYSUCKLE
MIEL DE SAINFOIN
SÜßKLEEHONIG
ZULLA**



coltivatori di biodiversità

FRENCH HONEYSUCKLE-MIEL DE SAINFOIN-SÜßKLEEHONIG-ZULLA

Texture: crystallized. **Color:** clear, it has the color of white wax or ice. **Aroma:** it has a delicate, very floral aroma. **Taste:** very sweet and refreshing. Very delicate.

Production area and period

It is harvested in late Spring and during the Summer in the Central and Southern part of Italy. **Tips for use:** It is used to make hard nougat, ideal for any kind of dessert and to sweeten teas and infusions, being the best substitute for acacia honey.

Consistance: cristallisée. **Couleur:** claire, blanc cire ou blanc cassé.

Arôme: délicat et floral.

Saveur: rafraîchissante, douce et délicate, jamais écoeurante.



Région et période de production

Il est récolté à la fin du printemps et pendant l'été dans les régions centrales et méridionales de la péninsule italienne.

Conseils de dégustation: Il est indiqué dans la confection de nougats durs, de pâtisseries variées et pour sucrer le thé et les infusions. Grâce à son arôme délicat, il n'altère ni la saveur des aliments ni celle des boissons et peut tout à fait remplacer le miel d'acacia.

Konsistenz: Fest. **Farbe:** Hell, wachsweiß oder eisweiß. **Aroma:** Weist einen milden, blumigen Duft auf. **Geschmack:** Erfrischende Süße, lieblich und mild, immer angenehm. **Produktionsgebiet und -zeit:** Wird am Ende des Frühlings und im Sommer in Mittel- und Süditalien gesammelt. **Verwendungstipps:** Geeignet für die Herstellung von hartem Torrone, für die Zubereitung von verschiedenartigen Süßwaren sowie zum Süßen von Tee und Kräutertee. Ist dank seines milden Aromas geschmacksneutral und stellt einen idealen Ersatz für Akazienhonig dar.

Consistencia: cristalizada. **Color:** claro, casi blanco.

Aroma: tiene un perfume delicado y floreal. **Sabor:** refrescante y dulce, delicado y suave.

Zona y periodo de producción: Se cosecha a finales de la primavera y durante el verano en las zonas centrales y del sur de la península italiana. **Consejos de uso:** es indicado para la producción de turrones duros y es ideal para la preparación de postres y para endulzar infusiones y té. Gracias a su aroma delicado no cambia el sabor de platos o bebidas. Puede sustituir bien la miel de acacia.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI CON LE API
beeactive.it



cuordimiele.it