

**SUNFLOWER  
MIEL DE TOURNESOL  
SONNENBLUMENHONIG  
GIRASOL**



*coltivatori di biodiversità*

# SUNFLOWER-MIEL DE TOURNESOL SONNENBLUMENHONIG-GIRASOL



**Texture:** crystallized. **Color:** bright egg-yellow characteristic color. **Aroma:** it smells of pollen, summer grass and hay. **Taste:** very fresh and a bit acid, with sensations of sage and apricot jam and a final note of pineapple and candied mango. **Production area and period** It is harvested in the Summer period in the Central-Southern part of Italy. **Tips for use:** Perfect for eggs and frittatas, with rustic desserts such as dry biscuits, it can be used with fried foods or added to ethnic vegetables. It goes well with mild or more mature blue cheeses.

**Consistance:** cristallisée.

**Couleur:** claire, jaune comparable au jaune d'œuf.

**Arôme:** pollen, herbe estivale et foin.

**Saveur:** très fraîche et légèrement acide, avec de notes de sauge et une saveur finale d'ananas, d'abricot et de mangue confite. **Région et période de production** Récolté en été dans les régions centrales et méridionales d'Italie. **Conseils de dégustation:** Parfait avec les œufs et les omelettes. Idéal dans la réalisation de tartes maison et de biscuits secs. Il accompagne aussi à merveille la friture ou les plats ethniques à base de légumes. Il est excellent avec les fromages à pâte molle à l'affinage moyen ou lent.

**Konsistenz:** Fest. **Farbe:** Hell, dotterfarben **Aroma:** Duftet nach Pollen, Sommergras und Heu. **Geschmack:** Sehr frisch und leicht säuerlich, mit Noten von Salbei und einem Anklang von Ananas, Aprikosen und kandierter Mango im Abgang. **Produktionsgebiet und -zeit** Wird im Sommer in Mittel- und Südtalien gesammelt. **Verwendungstipps:** Ideal zu Eiern und Omelettes. Eignet sich hervorragend für die Zubereitung von einfachen, hausgemachten Süßspeisen und Trockengebäck. Passt auch zu frittierten Speisen oder zu ethnischen Gerichten auf Gemüsebasis. Köstlich in Kombination mit Weichkäse, Käse mit mittlerem Reifegrad oder langsam reifendem Käse.



**Consistencia:** cristalizada.

**Color:** claro, amarillo "yema de huevo". **Aroma:** huele a polen, hierba veraniega y heno. **Sabor:** muy fresco, ligeramente ácido, con sentores de salvia, piña, albaricoques y mango acaramelado. **Zona y período de producción** Se cosecha en verano, en el centro y sud de Italia. **Consejos de utilizzo:** Ideal con huevos y tortillas. Perfecta para realizar postres simples y galletas. Se combina bien a platos fritos o étnicos con verduras. Se acompaña a quesos de maduración larga.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI CON LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it