

# MIELE DI ARANCIO



*coltivatori di biodiversità*

# MIELE DI ARANCIO

## CARATTERISTICHE

- ◆ **Consistenza:** cristallizzato
- ◆ **Colore:** molto chiaro, il colore varia dal bianco al giallo paglierino, sino al beige chiaro
- ◆ **Aroma:** floreale, fruttato, con una nota che ricorda i fiori di zagara e un tenue e persistente aroma di buccia d'agrume
- ◆ **Sapore:** fruttato e piacevolmente acido
- ◆ **Zona e periodo di produzione**  
Viene raccolto in primavera e all'inizio dell'estate, nelle regioni meridionali della penisola italiana e nelle isole
- ◆ **Consigli d'uso**

Ideale per la preparazione di dolci da forno, per dolcificare e aromatizzare yogurt, dessert a base di crema e panna montata, viene valorizzato negli usi "a freddo". Innumerevoli sono gli abbinamenti possibili con questo miele. Lo si può usare per frittate, insalate di ortaggi primaverili, fantasiose vinaigrettes, con pesce crudo e cotto e formaggi a pasta filata di varia stagionatura (scamorza, provola, caciocavallo e mozzarella).



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI PER LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it