

MIELE DI ARANCIO

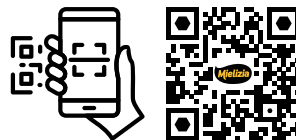
ORANGE BLOSSOM HONEY



DAL FIORE A TE

MIELE DI ARANCIO

ORANGE BLOSSOM HONEY



CONSISTENZA / CONSISTENCY



Cristallizzato.
Crystallized.

COLORE / COLOR



Molto chiaro, il colore varia dal bianco al giallo paglierino, sino al beige chiaro.

Very clear, light colored, varying from white to straw yellow through to light beige.

SAPORE / TASTE



Fruttato e piacevolmente acido.
Fruity and pleasantly acid.

AROMA / AROMA



Floreale, fruttato, con una nota che ricorda i fiori di zagara e un tenue e persistente aroma di buccia d'agrume.

Floral, fruity with a fresh scent of orange blossom and a mild but persistent aroma of citrus peel.

ZONA E PERIODO DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA AND PERIOD



Viene raccolto in primavera e all'inizio dell'estate, nelle regioni meridionali della penisola italiana e nelle isole.

It is harvested in Southern Italy and the islands, in springtime and at beginning of summer.

CONSIGLI D'USO / USAGE TIPS



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).

Ideal for pastry making, sweetening and aromatizing yogurt, cream based desserts and whipped cream. Other combinations are also recommended, such as omelettes, spring vegetable salads, raw or cooked fish, spun cheeses (scamorza, provola, caciocavallo, including mozzarella) at their various stages of aging.



DAL FIORE A TE

Conapi Soc. Coop. Agricola Via Idice, 299 - 40050 Monterenzio (BO) - Italia

