

# MIELE DI CLEMENTINE



*coltivatori di biodiversità*



# MIELE DI CLEMENTINE

## 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, nel Sud Italia 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. Innumerevoli sono gli abbinamenti possibili con questo miele. Lo si può usare per frittate, insalate di ortaggi primaverili, con pesce e formaggi a pasta filata di varia stagionatura (scamorza, provola...).



Attrazione Naturale  
[www.mielizia.com](http://www.mielizia.com)



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
[www.cuordimiele.it](http://www.cuordimiele.it)