

# MIELE MILLEFIORI



*coltivatori di biodiversità*

# MIELE MILLEFIORI



## CARATTERISTICHE

La sua caratterizzazione non è mai omogenea e varia notevolmente a seconda della zona di produzione e del periodo in cui viene raccolto. È pura espressione del territorio di raccolta, restituendone odori e sapori.

◆ **Consistenza:** generalmente cristallizzato

◆ **Colore:** tendenzialmente di colore ambrato, il colore può variare dal bianco opaco al dorato con sfumature aranciate, al giallo brillante, fino al color nocciola

◆ **Aroma:** avvolgente, il suo profumo va da note floreali a sentori di frutta candita

◆ **Sapore:** dolce, fruttato e floreale, al palato la sua scala aromatica è estremamente ampia e varia

◆ **Zona e periodo di produzione**

Viene prodotto durante la primavera e l'estate, specialmente sulle colline degli Appennini

◆ **Consigli d'uso**

È un miele che può avere tanti utilizzi e si adatta a molteplici situazioni: dall'uso tradizionale nel latte a quello come condimento. È perfetto nelle bevande calde, spalmato sul pane, con il burro, la frutta secca e in abbinamento a formaggi freschi e morbidi quali taleggio e squacquerone.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI PER LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it