



FOREST/HONEYDEW MIEL DE FORêt WALDHONIG BOSQUE



coltivatori di biodiversità

FOREST/HONEYDEW-MIEL DE FORÊT WALDHONIG-BOSQUE



Texture: liquid and viscous. **Color:** amber-colored, dark, with dull tinges shifting from red to brown. **Aroma:** not very sweet. I remembers of caramel and stewed fruit. **Taste:** not very sweet and quite persistant. It recalls fig jam and dates. **Production area and period** It is harvested in the woods, mainly on the Appennini and in the Northern part of Italy, at the end of the Summer and in Autumn. **Tips for use:** Excellent for sweetening fresh cheeses, milk and dairy products. Ideal in teas and with pancakes. It is rich in antioxidants.

Consistance: liquide, légèrement visqueuse

Couleur: ambrée, sombre, avec des nuances allant du rouge au brun.

Arôme: moyennement sucré, il rappelle les fruits cuits et le caramel. **Saveur:** peu sucrée et qui persiste en bouche. Elle rappelle la confiture de figues et les dattes. **Région et période de production** Récolté à la fin de l'été dans les forêts du nord de l'Italie et de tous les Apennins. **Conseils de dégustation:** Parfait pour sucer les fromages frais et le lait. Idéal dans les infusions aux fruits et sur les pancakes. Il est riche en antioxydants.



Konsistenz: Flüssig, leicht zähflüssig. **Farbe:**

Bernstein, dunkel, mit Nuancen von rot bis braun. **Aroma:** Mittelsüß, ruft Kompott und Karamell in Erinnerung. **Geschmack:**

Wenig süß, lang anhaltend. Anklänge von Feigenmarmelade und Datteln.

Produktionsgebiet und -zeit Wird am Ende des Sommers in den Wäldern Norditaliens und des gesamten Apennin gesammelt.

Verwendungstipps: Perfekt zum Süßen von Frischkäse und Milch. Hervorragend geeignet für Früchtetees und auf Pfannkuchen. Reich an Antioxidantien.

Consistencia: líquida y ligeramente viscosa. **Color:** ámbar, oscuro, con matices de rojo a marrón. **Aroma:** medianamente dulce, se parece a la fruta cocida y al caramelo.

Sabor: poco dulce y con buena persistencia. Recuerda la mermelada de higos y los dátiles

Zona y período de producción Se cosecha a finales del verano, en los bosques de la Italia del Norte y en todos los Apennini. **Consejos de utilizo:** Ideal para endulzar quesos frescos y leche. Perfecta en infusiones de fruta o en los panqueques. Está rica en antioxidantes.



Attrazione Naturale
mielizia.com

