

LINDEN
MIEL DE TILLEUL
LINDENBLÜTENHONIG
TILO



coltivatori di biodiversità

LINDEN-MIEL DE TILLEUL LINDENBLÜTENHONIG-TILO



Texture: crystallized. **Color:** bright, with yellow reflections from amber to golden. **Aroma:** it has a fragrant and intense smell of mint and sage. **Taste:** sweet and persistent on the tongue with a hint of fresh walnut and a slightly bitter finish. **Production area and period** It is harvested in the Spring and Summer period all over the Italian peninsula. **Tips for use** Ideal for sage combinations and to sweeten baked fruits. It complements mature and seasoned cheeses very well. It is perfect for fish and can be added to infusions and teas.

Consistance: cristallisée. **Couleur:** claire avec des reflets jaunes allant de l'ambre au doré. **Arôme:** parfum frais et intense de menthe et de sauge. **Saveur:** moyennement sucrée et persistante sur la langue, avec une note de noix fraîche et une finale légèrement amère et mentholée. **Région et période de production** Il est récolté au printemps et en été dans toute l'Italie. **Conseils de dégustation** Parfait dans tous les plats contenant de la sauge. Il est idéal avec des fromages affinés à point. Il est indiqué pour accompagner des plats de poisson et sucrer les thés et les infusions.

Konsistenz: Fest. **Farbe:** Hell, mit gelben Reflexen von Bernstein bis golden. **Aroma:** Weist einen angenehmen, intensiven Duft nach Minze und Salbei auf. **Geschmack:** Mittelsüß und auf der Zunge lang anhaltend, mit einer Note von frischer Walnuss und einem leicht bitteren, mentholigen Abgang. **Produktionsgebiet und -zeit** Wird im Frühling und Sommer in ganz Italien gesammelt. **Verwendungstipps** Perfekt für jede Kombination mit Salbei Passt ausgezeichnet zu gut gereiftem Käse Zu Fischgerichten und zum Süßen von Tee und Kräutertee geignet.

Consistencia: cristalizada. **Color:** claro, con matices amarillos del ámbar al oro. **Aroma:** tiene un perfume fragante e intenso de menta y salvia. **Sabor:** medianamente dulce y persistente, con un regusto de nuez fresca y ligeramente amargo y de menta al final. **Zona y periodo de producción** Se cosecha en primavera y en verano, a lo largo de toda la península italiana. **Consejos de utilizzo** Se combina perfectamente con la salvia. Es perfecto con quesos bien maduros. Se combina excelentemente con platos de pescado y se puede utilizar para endulzar té e infusiones.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI CON LE API
beactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it