

**POLYFLORA
MIEL DE MILLE FLEURS
VIELBLÜTENHONIG
MIL FLORES**



coltivatori di biodiversità

POLYFLORA-MIEL DE MILLE FLEURS VIELBLÜTENHONIG-MIL FLORES



Its features are not homogeneous and depend on the production area. **Texture:** generally crystallized. **Color:** generally amber-colored, the color varies from pale milky white to deep gold with tones of orange. **Aroma:** intriguing, the aroma goes from flowery overtones to candied fruit. **Taste:** sweet, fruity and flowery
Production area and period: During Spring and Summer time, especially in the hills of the Apennines. **Tips for use** Ideal for many situations, from dressing and cooking in general to bedtime milk. Excellent with hot beverages, spread on bread, with butter, dried fruits and young and soft cheeses.

Sa caractérisation varie en fonction de la région où il est produit. **Consistance:** cristallisé. **Couleur:** généralement ambrée, elle peut aller du blanc mat au doré avec des nuances orangées. **Arôme:** il présente des notes florales et un parfum de fruits confits. **Saveur:** sucrée, fruitée et florale. **Région et période de production** Produit au printemps et en été, tout spécialement sur les collines des Apennins. **Conseils de dégustation:** C'est un miel très polyvalent, parfait dans des boissons chaudes, tartiné sur du pain, avec des fruits secs, des fromages frais et des fromages à tartiner.

Seine Eigenschaften variieren je nach dem Produktionsgebiet erheblich. **Konsistenz:** Fest. **Farbe:** Bernstein, kann von mattweiß bis golden mit orangefarbenen Nuancen variieren. **Aroma:** Sein Duft weist blumige Noten und Anklänge von kandiertem Obst auf. **Geschmack:** Süß, fruchtig und blumig
Produktionsgebiet und -zeit Wird im Frühling und Sommer vor allem auf den Hügeln des Apennin hergestellt. **Verwendungstipps** Vielseitig verwendbar, hervorragend geeignet für heiße Getränke, als Brotaufstrich, zu Trockenobst und in Kombination mit Frisch- und Weichkäse.

Sus características cambian dependiendo de la zona de producción. **Consistencia:** cristalizado. **Color:** ámbar, de color muy claro al color oro, con matices de color naranja. **Aroma:** se caracteriza por notas de flores y perfumes de fruta acaramelada. **Sabor:** dulce, afrutado y floral. **Zona y período de producción** Se produce durante la primavera y el verano, sobre todo en las collinas de los Apennini. **Consejos de utilizzo:** se utiliza en diferentes ocasiones. Es perfecta en las bebidas calientes, con el pan, la fruta seca y con quesos frescos y blandos.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI CON LE API
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it