

MIELE DI ACACIA



coltivatori di biodiversità

MIELE DI ACACIA



CARATTERISTICHE

◆ **Consistenza:** generalmente liquido, a cristallizzazione molto lenta

◆ **Colore:** chiaro. Il colore dovrebbe tendere a una trasparenza quasi cristallina

◆ **Aroma:** delicato, raffinato e piacevole. Ricorda i fiori, le mandorle e le bacche di vaniglia

◆ **Sapore:** tenue, delicato e suadente, definito dagli assaggiatori "confettato". È dolce e setoso e invoglia sempre a un altro assaggio. Il retrogusto aggiunge una fresca nota di mandorla dolce

◆ **Zona e periodo di produzione**

Durante la fioritura che dura circa 10 giorni, le api si tuffano a ripetizione nei calici straripanti di nettare, da mattina a sera, senza tregua. Questo miele viene raccolto in primavera nei boschi di acacia in particolare delle Prealpi, ma è presente in tutta la penisola: Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Emilia-Romagna, Abruzzo e Campania

◆ **Consigli d'uso**

Trattandosi di un miele liquido si scioglie facilmente ed è perfetto per dolcificare caffè, tè e altre bevande, senza alterarne il sapore. È ideale per sciroppare o candire la frutta, ma anche con gli ortaggi. Può essere utilizzato negli impasti per dolci e pane e per preparare macedonie. Si abbina perfettamente ai formaggi freschi, ma anche alle ricotte stagionate e ai formaggi erborinati a bassa stagionatura.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI PER LE API
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it