

MIELE DI CASTAGNO



coltivatori di biodiversità

MIELE DI CASTAGNO



CARATTERISTICHE

- ◆ **Consistenza:** liquido, a cristallizzazione molto lenta
- ◆ **Colore:** di colore ambrato, scuro, con note rossastre simili all'agata
- ◆ **Aroma:** aroma vegetale, intenso, penetrante, pungente e aromatico
- ◆ **Sapore:** dal sapore amarognolo, al palato è astringente, leggermente tannico, con note di fave di cacao, carruba e tabacco
- ◆ **Zona e periodo di produzione**

Viene raccolto nei castagneti delle Alpi e degli Appennini soprattutto a fine estate

- ◆ **Consigli d'uso**

È ideale con le carni, la selvaggina e i formaggi stagionati, accompagnandosi bene ai sapori forti. È perfetto se unito a piatti dal sapore leggermente affumicato. È un valido accompagnamento per formaggi freschi come la ricotta o formaggi vaccini e ovini, ma raggiunge la perfezione accompagnato a formaggi stagionati quali il Parmigiano Reggiano. Si sposa perfettamente anche con il tè nero, con vini rossi non fruttati o con birre artigianali.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI PER LE API
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it