

# MIELE DI CORBEZZOLO



*coltivatori di biodiversità*

# MIELE DI CORBEZZOLO



## CARATTERISTICHE

- ◆ **Consistenza:** cristallizzato
- ◆ **Colore:** da nocciola a marrone, con tonalità grigio-verdi e ambrate
- ◆ **Aroma:** intenso e pungente. Richiama le foglie di edera, le erbe amare e le fave di cacao
- ◆ **Sapore:** simile all'odore, amaro e persistente, con note di carruba e radice di genziana
- ◆ **Zona e periodo di produzione**

Ha fiori bianchi che sbocciano tra ottobre e gennaio. Il miele si produce in autunno, in particolare in Toscana e Sardegna. I frutti, a volte consumati freschi, si utilizzano anche per confetture e distillati.

### ◆ Consigli d'uso

Per il suo sapore amaro si abbina per affinità a cardì, carciofi e vegetali amari e per contrasto a formaggi stagionati, in particolare pecorini o formaggi freschi grassi e dolci come mascarpone. È ideale anche in accompagnamento al caffè, infusi tendenti all'amaro o tisane depurative a base di radici e cortecce.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI PER LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it