

# MIELE DI CORIANDOLO



*coltivatori di biodiversità*

# MIELE DI CORIANDOLO



## CARATTERISTICHE

- ◆ **Consistenza:** cristallizzato
- ◆ **Colore:** chiaro, arancione pallido
- ◆ **Aroma:** completamente diverso da quello del fiore della nota spezia orientale, coltivata anche in Italia. Risulta dolce, intenso e rinfrescante

- ◆ **Sapore:** dolce e rinfrescante, con una nota finale che ricorda la noce di cocco

### ◆ **Zona e periodo di produzione**

Viene raccolto tra maggio e luglio, durante la fioritura, nel centro Italia e soprattutto nelle Marche

### ◆ **Consigli d'uso**

Delizioso per accompagnare le carni, soprattutto il manzo e il pollo. Grazie alla consistenza a cristalli leggermente grossi, si sposa bene con i formaggi stagionati. È un dolcificante ideale per tè e infusi di vario tipo. Viene spesso impiegato nella produzione di torroni.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI PER LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it