

# MIELE DI EUCALIPTO



*coltivatori di biodiversità*

# MIELE DI EUCALIPTO



## CARATTERISTICHE

- ◆ **Consistenza:** cristallizzato
- ◆ **Colore:** di colore ambrato, spesso tendente al Terra di Siena e con caratteristiche sfumature grigiastre
- ◆ **Aroma:** il profumo ricorda quello del brodo di dado, dei funghi porcini secchi, della liquirizia e presenta una nota di affumicato finale
- ◆ **Sapore:** mediamente dolce, lascia una nota salata al palato. È molto intenso e mediamente acido e ha una forte personalità. Il sapore è simile a quello della liquirizia e delle caramelle balsamiche
- ◆ **Zona e periodo di produzione**  
Viene raccolto durante l'estate e l'autunno nel Centro-Sud della penisola e nelle isole
- ◆ **Consigli d'uso**  
È perfetto per accompagnare primi e secondi piatti, per insaporire il pesce o delle verdure miste in vinaigrette, con olio, limone o saltate in padella. Si accompagna bene agli infusi, al latte caldo e ai formaggi di media stagionatura come il pecorino. È adatto per il finger food o il sushi. Da provare in piatti di legumi e zuppe.



Attrazione Naturale  
mielizia.com



ATTIVI PER LE API  
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI  
cuordimiele.it