

MIELE DI GIRASOLE



coltivatori di biodiversità

MIELE DI GIRASOLE



CARATTERISTICHE

- ◆ **Consistenza:** cristallizzato
- ◆ **Colore:** chiaro, dal solare e tipico color giallo "tuorlo d'uovo"
- ◆ **Aroma:** profuma di polline, erba estiva e fieno
- ◆ **Sapore:** molto fresco e leggermente acido, con note di salvia, composta di albicocche e un sentore finale di ananas e mango candito
- ◆ **Zona e periodo di produzione**

Viene raccolto in estate, nel Centro e Sud Italia

◆ Consigli d'uso

Ideale per accompagnare uova e frittate. È perfetto se utilizzato per la realizzazione di semplici dolci fatti in casa e biscotti secchi. Si abbina anche al fritto o a piatti etnici a base di verdure. Si accompagna bene a formaggi a pasta molle, dalla stagionatura media o lenta.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI PER LE API
beeactive.it



DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
cuordimiele.it