CONAPI
coltivatori
di biodiversità

MIELE DI BOSCO

CARATTERISTICHE

- **Consistenza:** liquido e leggermente vischioso
- **Colore:** tendenzialmente ambrato, molto intenso e scuro, con varie gradazioni d'intensità e leggere sfumature che vanno dal rosso al marrone
- **Aroma:** ha un profumo intenso, fruttato e dolce, con una nota speziata che ricorda il pepe nero e i chiodi di garofano e un leggero sentore di affumicato. Ricorda anche il muschio, il tabacco, il cuoio o il cartone bagnato
- **Sapore:** ricorda la carruba, il rabarbaro e la stecca di liquirizia. È poco dolce, con un gusto leggermente amarognolo. Di buona persistenza, è leggermente pungente. Lascia una sensazione setosa e vellutata al palato
- **Curiosità:** è detto anche miele di melata ed è l'unico miele che non deriva dal nettare dei fiori, bensì dalla melata, la secrezione zuccherina emessa da insetti quali la metcalfa pruinosa o altri Rincoti Omotteri che succhiano la linfa degli alberi assorbendone le sostanze azotate

- **Zona e periodo di produzione**

Il nostro miele di bosco viene raccolto a fine estate, nelle aree boschive di varie regioni, dal Nord al Sud Italia: Piemonte, Emilia Romagna e Abruzzo

- **Consigli d'uso**

Eccezionale per dolcificare i formaggi freschi, il latte o altri prodotti caseari. È ideale nel tè nero e per le ricette con spezie scure e verdure. Da provare anche su pancake e mascarpone. Recenti ricerche riportano che sia un miele particolarmente ricco di antiossidanti.

Mielizia
Attrazione Naturale
www.mielizia.com

CUOR DI MIELE
DAGLI APICOLTORI DI CONAPI
www.cuordimiele.it