



FOREST/HONEYDEW
MIEL DE FORÊT
WALDHONIG
BOSQUE



CONAPI
coltivatori
di biodiversità

FOREST/HONEYDEW-MIEL DE FORÊT WALDHONIG-BOSQUE



Texture: liquid and viscous. **Color:** amber- colored, dark, with dull tinges shifting from red to brown. **Aroma:** not very sweet. I remembers of caramel and stewed fruit. **Taste:** not very sweet and quite persistent. It recalls fig jam and dates. **Production area and period** It is harvested at the end of the Summer in the woods of some regions: Piedmont, Emilia Romagna and Abruzzo. **Tips for use:** Excellent for sweetening fresh cheeses, milk and dairy products. Ideal in teas and with pancakes. It is rich in antioxidants.

Konsistenz: Flüssig, leicht zähflüssig. **Farbe:** Bernstein, dunkel, mit Nuancen von rot bis braun. **Aroma:** Mittelsüß, ruft Kompott und Karamell in Erinnerung. **Geschmack:** Wenig süß, lang anhaltend. Anklänge von Feigenmarmelade und Datteln. **Produktionsgebiet und -zeit** Es wird im Spätsommer in den Wäldern einiger Regionen geerntet: Piemont, Emilia Romagna und Abruzzo. **Verwendungstipps:** Perfekt zum Süßen von Frischkäse und Milch. Hervorragend geeignet für Fruchteees und auf Pfannkuchen. Reich an Antioxidantien.

Consistance: liquide, légèrement visqueuse

Couleur: ambrée, sombre, avec des nuances allant du rouge au brun.

Arôme: moyennement sucré, il rappelle les fruits cuits et le caramel. **Saveur:** peu sucrée et qui persiste en bouche. Elle rappelle la confiture de figues et les dattes. **Région et période de production** Recolté à la fin de l'été dans les forêts des diverses régions: Piémont, Émilie Romagne et Abruzzes.

Conseils de dégustation: Parfait pour sucrer les fromages frais et le lait. Idéal dans les infusions aux fruits et sur les pancakes. Il est riche en antioxydants.



Consistencia: líquida y ligeramente viscosa. **Color:** ámbar, oscuro, con matices de rojo a marrón. **Aroma:** medianamente dulce, se parece a la fruta cocida y al caramelo.

Sabor: poco dulce y con buena persistencia. Recuerda la mermelada de higos y los dátiles.

Zona y período de producción Se cosecha a finales del verano en los bosques de diferentes regiones: Piemonte, Emilia Romagna y Abruzzos. **Consejos de utilizzo:** Ideal para endulzar quesos frescos y leche. Perfecta en infusiones de fruta o en los panqueques. Está rica en antioxidantes.



Attrazione Naturale
mielizia.com



ATTIVI CON LE API
beeactive.it



cuordimiele.it