Data di creazione: 27/04/2024

# MIELE DI ACACIA

| | |
|---|---|
| **CODICE** | 93380 |
| **PAESE E LUOGO DI ORIGINE** | Italia |
| **PESO** | 135 g |

Miele delicato raccolto nelle regioni Piemonte, Lombardia e Appennino Emiliano

| | |
|---|---|
| **DESCRIZIONE** | Miele di acacia |
| **ASPETTO** | Questo miele conserva tutte le sue proprietà nutritive naturali non avendo subito alcun trattamento termico atto a modificarle. Il colore, sapore e naturale cristallizzazione possono variare a secondo del nettare dei fiori raccolti. |
| **SAPORE** | Ha un gusto poco acido e molto dolce per la presenza di fruttosio |
| **PRODUTTORE** | Apicoltura Cazzola - Altedo (BO) |
| **SELEZIONATO PERCHÈ** | E' una piccola azienda familiare, che nasce dalla passione di Pierpaolo per le api, la cui qualità è stata premiata moltissime volte con Attestato di Qualità al Concorso per la Selezione dei Migliori Mieli di Produzione Nazionale |
| **CURIOSITÀ** | Per ottenere mieli di origine botanica diverse, Pierpaolo e Fabrizio spostano gli alveari nelle varie aree, seguendo le diverse fioriture. Questa operazione viene definita come 'Nomadismo' e, come per altre attività agricole, le condizioni atmosferiche giocano un ruolo di fondamentale importanza. Ecco perchè le caratteristiche e le disponibilità di questi mieli possono variare a seconda dell'annata. Le famiglie vengono spostate solo di notte per essere posizionate all'alba sul campo di raccolta |
| **SUGGERIMENTI DI UTILIZZO** | Perfetto con i formaggi stagionati sapidi e piccanti, come il Formaggio di Fossa, il Pecorino Romano, il Provolone del Monaco. Delizioso anche con la ricotta |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.