



MIELE DI CILIEGIO

CODICE	93381
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	135 g

Miele raccolto nelle regioni Puglia ed Emilia Romagna

DESCRIZIONE	Miele di Ciliegio
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	Dolce, floreale e fresco con gusto sapido
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	Si abbina perfettamente ai formaggi di media stagionatura, come il Fagagna, il Montasio, il Monte Veronese d'Allevio e formaggi a pasta morbida come il Colmaggioro e il Moesin