



## MIELE MILLEFIORI

<b>CODICE</b>	93383
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>PESO</b>	135 g

Miele di Millefiori raccolto in Italia

### DESCRIZIONE

Miele di Millefiori

### 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 fresco, dolce e floreale grazie alla diversa origine botanica dei suoi nettari

### 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 lo yogurt e con i formaggi freschi, come il Primo Sale di Capra o la Feta