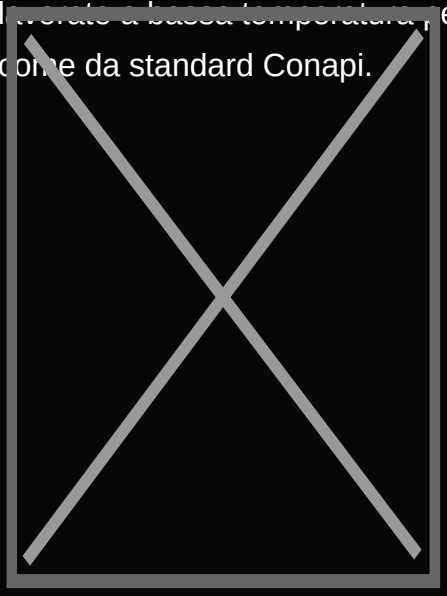
Un viaggio nel gusto con i mieli Mielizia

mielizia-4795f572

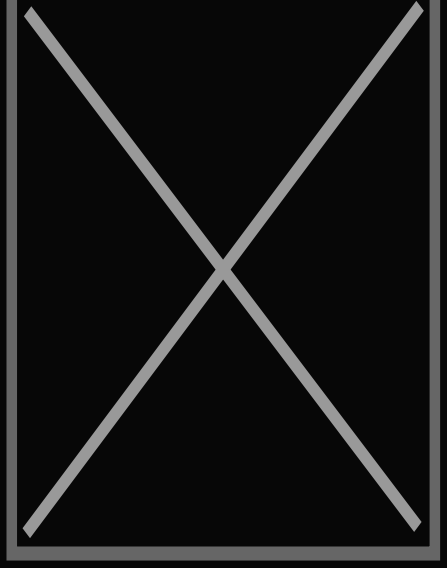
Mielizia, il top brand del **Consorzio Nazionale Apicoltori**, offre un viaggio alla scoperta di una selezionata varietà di **mieli monoflora**, arancio, castagno, corbezzolo ed eucalipto. Tutte referenze lavorate a bassa temperatura per lasciare inalterate tutte le proprietà organolettiche delle produzioni, come da standard Conapi.



Miele di arancio

Prodotto nel Sud della penisola, è un miele chiaro, cristallizzato a grana fine, dal profumo suadente e floreale, richiama i fiori di zagara. Al sapore, risulta leggermente acido e fruttato, molto avvolgente. È un miele che si sposa benissimo negli usi “a freddo”, con i dolci al cucchiaio, i formaggi freschi o a pasta filata o per la produzione di salse e vinaigrette.

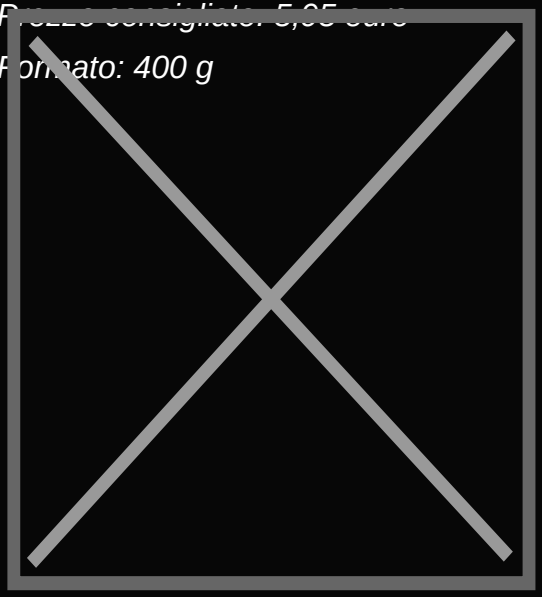
Prezzo consigliato: 5,90 euro
Formato: 400 g



Miele di castagno

Un miele liquido, di colore ambrato scuro con note rossastre simili all'agata. Presenta un odore deciso e aromatico e un sapore dalla caratterizzante nota amarognola che segue il gusto dolce. Raccolto nei castagneti di Alpi e Appennini a fine estate, il suo aroma così deciso lo rende ideale in abbinamento a carni e formaggi stagionati, ma si sposa perfettamente anche con tè nero, vini rossi non fruttati o birre artigianali.

Prezzo consigliato: 5,05 euro
Formato: 400 g

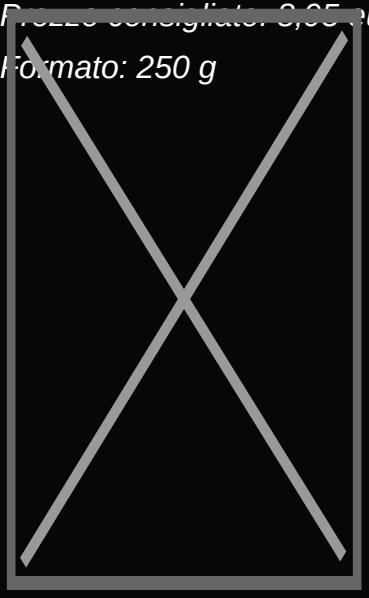


Miele di corbezzolo

Miele cremoso di color nocciola dal profumo pungente, di foglie di edera ed erbe amare, ha una produzione ridotta e molto localizzata: Sardegna e coste della Maremma. Il gusto fortemente amaro sostituisce subito la breve nota dolce percepibile ad inizio degustazione. Caratteristica che lo rende

particolarmente adatto in abbinamento a formaggi di gran pregio dalla lunga stagionatura, magari piccanti, o molto grassi. Perfetto anche in accompagnamento al lardo di Colonnata e, in generale, altamente versatile in cucina.

Prezzo consigliato: 3,05 euro
Formato: 250 g



Miele di eucalipto

Miele cremoso di color ambrato-marrone con sfumature grigiastre. Dal profumo particolare, che ricorda funghi porcini secchi e liquirizia, al gusto è mediamente dolce, anche se nasconde anche una delicata nota salata percepibile ai palati più fini. Raccolto durante l'estate e l'autunno nel Centro-Sud della penisola e nelle isole, è ideale su pane e burro ma perfetto anche per insaporire pesce o verdure miste in vinaigrette.

Prezzo consigliato: 5,30
Formato: 400 g