



PIERINI&BRUGI

Miele di Millefiori

Nel periodo primaverile-estivo le nostre api raccolgono il nettare da migliaia di fiori di tipologie diverse presenti nei prati e nei boschi della nostra azienda agricola biologica.

Il miele prodotto ha un caratteristico colore ambrato rossiccio, che ha inizialmente una consistenza liquida e che poi tende a solidificare dando origine a cristalli di differenti grandezze a seconda delle diversità botaniche.

Le caratteristiche organolettiche esprimono un profumo molto floreale, di buona dolcezza e persistenza, con ricordi di frutta in confettura.

Il miele non ha controindicazioni e per le sue componenti è considerato un alimento fondamentale per l'organismo ed in piccole dosi può essere consumato anche per le diete dei diabetici.

Il miele utilizzato principalmente come dolcificante, può essere abbinato con successo anche con formaggi sia freschi che stagionati, ricotta ecc.



Confezione: 250 g