



Formati disponibili:

40g
130g
250g
400g
1kg

MIELE DI CASTAGNO

Miele monoflora dalla consistenza fluida, agli occhi si presenta con il tradizionale colore ambrato medio-scuro dai riflessi ramati. Al naso è intenso, pungente, aromatico con note di legno e fieno.

La sensazione che prevale a fine degustazione è il perfetto bilanciamento tra l'amaro che lo caratterizza e la lieve dolcezza. Da provare con **formaggi saporiti**, in abbinamento a **pane e lardo** o con **gelato alla vaniglia**.



Origine	monofloreale
Vista	colore ambrato medio scuro o scuro
Olfatto	intenso e complesso con note chimiche, animali e calde
Gusto	amaro e caldo
Cristallizzazione	molto lenta



PRODUZIONE

Il miele viene prodotto naturalmente dalle api a partire dal nettare dei fiori. Le **api bottinatrici** raccolgono il nettare e lo arricchiscono con enzimi, depositandolo nei favi. All'interno dell'alveare il nettare subisce un processo di **maturazione**: le api lo ventilano e lo disidratano fino a raggiungere la giusta umidità. Una volta maturo, le celle vengono sigillate con un sottile strato di cera. L'apicoltore raccoglie quindi i favi opercolati, li sottopone a **smielatura** mediante centrifugazione, filtra il miele per eliminare eventuali impurità e lo lascia decantare naturalmente prima di **invasettarlo**, senza ulteriori trattamenti, così da mantenere intatte le sue proprietà organolettiche.

Questo miele proviene principalmente dal **nettare dei fiori di castagno**.