



Formati disponibili:

40g
130g
250g
400g
1kg

MIELE DI FIORI DELLE ALPI

Miele di montagna per eccellenza, prodotto, nel nostro caso, in Valle Antigorio durante i mesi di giugno e luglio.

Ha una buona persistenza, capace di resistere al palato nel corso del tempo.

Da provare anche, e non solo, con **formaggi** più saporiti e **stagionati**. Ideale anche come **dolcificante** nelle bevande e nella preparazione di dolci.



Origine	multifloreale
Vista	giallo con riflessi dorati
Olfatto	profumo delicato
Gusto	dolce e fruttato
Cristallizzazione	media



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 è raccolto da una varietà di **fiori alpini ad alta quota**.