



Formati disponibili:

40g
130g
250g
400g
1kg

MIELE DI MILLEFIORI

Lo caratterizza la varietà dei fiori, tipici delle zone alpine, che rendono il sapore dolce e aromatico.

Il colore porta con sé sfumature ambrate mentre la consistenza è corposa.

Ogni anno il bouquet **cambia**: le stagioni portano con sé gusti e profumi differenti, a seconda delle fioriture. Da provare, tradizionalmente, con **latte caldo**, **formaggi** di media stagionatura o **brandy** nelle serate invernali.



Origine	multifloreale
Vista	sfumature ambrate
Olfatto	il profumo cambia ogni anno
Gusto	dolce e aromatico
Cristallizzazione	variabile



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 nasce dall'insieme di **numeroso fioriture** presenti nello stesso periodo.