



Formati disponibili:

40g
130g
250g
400g
1kg

MIELE DI RODODENDRO



MIELI DI ALTA
MONTAGNA ALPINA



Prodotto nei mesi estivi, tra giugno e luglio, è raccolto in **alta montagna**, in Val Loana.
Alla vista è molto chiaro, ma quando cristallizza diventa di colore avorio e di una consistenza cremosa.
Al naso il bouquet è delicato, in bocca ha leggere note di piccoli frutti rossi, come i lamponi.
Da provare, semplicemente, su un **pane** integrale di segale, magari abbinato a un **burro** d'Alpe.
Ma anche con **formaggi freschi** e delicati.



Origine	monofloreale
Vista	giallo paglierino chiaro o molto chiaro
Olfatto	delicato e fruttato
Gusto	normalmente dolce, leggermente acido
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 proviene principalmente dal **nettare dei fiori di rododendro**.