



Formato disponibile

40g

130g

250g

400g

1kg

MIELE DI TIGLIO

Il miele di tiglio si distingue per il suo odore intenso, aromatico, mentolato. Ricorda prodotti che contengono oli essenziali. Il gusto è simile a quello percepito al naso. Risulta quindi piacevolmente **rinfriscante** e aromatico.

Queste caratteristiche lo rendono ideale da gustare da solo o all'interno di tisane e infusi. Da provare in **abbinamento** a una **tisana** aromatica e digestiva di rosmarino, salvia e alloro.



Origine	monofloreale
Vista	giallo paglierino chiaro
Olfatto	profumo intenso
Gusto	note fresche e balsamiche
Cristallizzazione	rapida



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 tiglio**.