



## STRADA DELLA MELA DELLE VALLI DI NON E SOLE

### Miele Trentino

Prodotto a duplice natura: animale e vegetale che costituisce uno dei principali alimenti naturali le cui peculiari caratteristiche sono legate al tipo di flora bottinata e quindi al territorio di provenienza. Autentico custode dei profumi e dei fiori dolomitici, il miele di queste montagne ha qualità inconfondibili, quintessenza delle piante di prati, pascoli, boschi. Per la sua autenticità, la disponibilità è soggetta a variazioni dovute a condizioni climatiche ed ambientali.

### Miele di Abete

#### Il miele

Il miele di melata è un miele che non è prodotto dal nettare dei fiori ma dalla melata, una sostanza zuccherina prodotta da insetti che si nutrono della linfa delle piante, quali abeti, pini e querce; la melata è, poi, raccolta dalle api e trasformata in miele. E' **un miele molto scuro e denso**, con un profumo molto particolare simile a quello della frutta cotta e dello sciroppo d'acero. Il sapore ricorda la carruba, il rabarbaro e la stecca di liquirizia. È poco dolce, con un gusto leggermente amarognolo. Di buona persistenza, è leggermente pungente. Lascia una sensazione setosa e vellutata al palato

#### Abbinamenti in cucina

Grazie al suo sapore intenso e poco dolce, il miele di melata è perfetto da abbinare a formaggi stagionati

### Miele di Tiglio

#### Il miele

Il **miele** di tiglio è molto conosciuto per il suo **colore chiaro**, il gusto fresco e il profumo che ricorda la menta, la salvia fresca e le erbe officinali di montagna. Ha un sapore intenso, profumato e con retrogusto fresco.

#### Abbinamenti in cucina

Ottimo per dolcificare tè, tisane di erbe e fiori e infusi, si presta alla preparazione di drink freschi o poco alcolici. Si abbina bene alle preparazioni in cui si percepisce la presenza della salvia o del basilico, da provare con la ricotta.

#### Produttore:



#### Apicoltura Bertagnolli

Via Laste, 67 – Fraz. Tret | 38013 Borgo d'Anaunia | Tel. +39 3493152107

[www.apiculturabertagnolli.it](http://www.apiculturabertagnolli.it) | [bertagnolliapicoltura@yahoo.it](mailto:bertagnolliapicoltura@yahoo.it)