



CORTE GIOLIARE

Miele di millefiori



È il miele dal sapore più conosciuto e antico ed il più ricco, data la maggior varietà di fiori esistenti in montagna. È ricco di sali minerali, enzimi e pollini.

COLORE: Ambrato più o meno scuro.

ODORE: Se prodotto in primavera, ha un aroma amarognolo che ricorda la marasca, mentre se prodotto più tardi ha dei sentori delicati di leguminose erbacee.

SAPORE: Molto deciso e dal momento che deriva dal nettare di numerose piante può presentare delle caratteristiche tipiche a seconda delle caratteristiche vegetazionali dalle quali deriva.

Accostamenti: Si sposa perfettamente con formaggi tipo brie, gorgonzola, fontina, taleggio, carni bianche, gelati e macedonie di frutta. Una combinazione degna di nota è poi quella con il tartufo.