



miele di rododendro

ZONA DI BOTTINATURA

Prodotto in Piemonte nelle Valli Cuneesi a 2000 metri di altitudine.

COLORE

Molto chiaro, giallo paglierino.

ODORE

Molto leggero che ricorda il profumo dei fiori.

SAPORE

Delicato, con sensazione gradevole e persistente.

LAVORAZIONE

Miele estratto tramite centrifugazione a freddo senza processi di pastorizzazione.

CRISTALLIZZAZIONE

Il miele di rododendro ha una cristallizzazione lenta, tale cristallizzazione è indice di naturalezza e genuinità del prodotto.

PURO INGREDIENTE PER LA CUCINA

La sua delicatezza lo porta ad accompagnare formaggi strutturati prodotti sulle Alpi, carni e salumi affumicati e preparazioni di vinagrette al miele.

POLLINE CROMIA





miele di fiori delle alpi

ZONA DI BOTTINATURA

Prodotto in Piemonte nelle Valli Cuneesi a 1700 metri di altitudine.

COLORE

Varia di anno in anno, dal chiaro alle tonalità leggermente più scure.

ODORE

Fresco e floreale delle praterie di montagna.

Ogni anno diverso sia come colore che come sapore.

SAPORE

Dolce e Floreale.

LAVORAZIONE

Miele estratto tramite centrifugazione a freddo senza processi di pastorizzazione.

CRISTALLIZZAZIONE

Il miele di fiori delle alpi ha una cristallizzazione molto delicata, tale cristallizzazione è indice di naturalezza e genuinità del prodotto.

PURO INGREDIENTE PER LA CUCINA

Oltre alla preparazione dei dolci, la sua freschezza e il suo profumo floreale creano una forte unione con le insalate e i primi piatti come i gnocchi, ravioli e risotti.

POLLINE CROMIA

