

Miele di Tiglio

Stato fisico: Miele cristallizzato a granulazione piuttosto rapida e compatta.

Colore: Da giallo chiaro ad ambrato chiaro.

Odore: Aromatico, piuttosto marcato, che ricorda il fiore.

Sapore: Caratteristico distintivo e deciso.

Prezzo:

Vasetto da 500g:
3.50€

Vasetto da 1000g:
6.00€

Clicka
qui per contattarci ed acquistare questo prodotto.

Proprietà: Sedativo, antispasmodico, calmante nelle affezioni nervose, diaforetico, fluidifica il sangue, benefico per lo stomaco e l'intestino. Particolarmente indicato per calmare bronchiti persistenti.

Abbinamenti: Ideale con formaggi come piave stagionato e formaggio di fossa.

Zone di produzione: Tipico della zona preappenninica (Emilia Romagna, Toscana ed Abruzzo).

La pianta: Pianta arborea alta fino a 30 metri. Ha un tronco dritto e slanciato. La chioma è densa, fitta, ampia ed a forma di cupola. E' una pianta molto longeva e può raggiungere i 250 anni.

Fioritura: Tra maggio e luglio.