

## Miele di Castagno

Stato fisico: Miele solitamente liquido a cristallizzazione molto ritardata.

Colore: Da ambra ad ambra scuro con tonalità rossastre.

Odore: Deciso ed aromatico.

Sapore: Forte e persistente, con retrogusto amarognolo.

Prezzo:

Vasetto da 500g:

3.50&euro;

Vasetto da 1000g:

6.00&euro;

Clicka  
qui per contattarci ed acquistare questo prodotto.

Proprietà: Stimolante della circolazione sanguigna, esercita azione astringente, ricco di vitamina P, ottimo anche contro la dissenteria.

Abbinamenti: Ideale per formaggi dolci e morbidi come caciotta e robiola oppure con caprini stagionati.

Zone di produzione: Distribuite sul territorio nazionale.

La pianta: Albero ad alto fusto (fino a 30 metri) con foglie larche e seghettate. E' tipica delle aree boschive della zona alpina ed appenninica tra i 300 ed i 1000 metri di altitudine.

Fioritura: Tra giugno e luglio.