

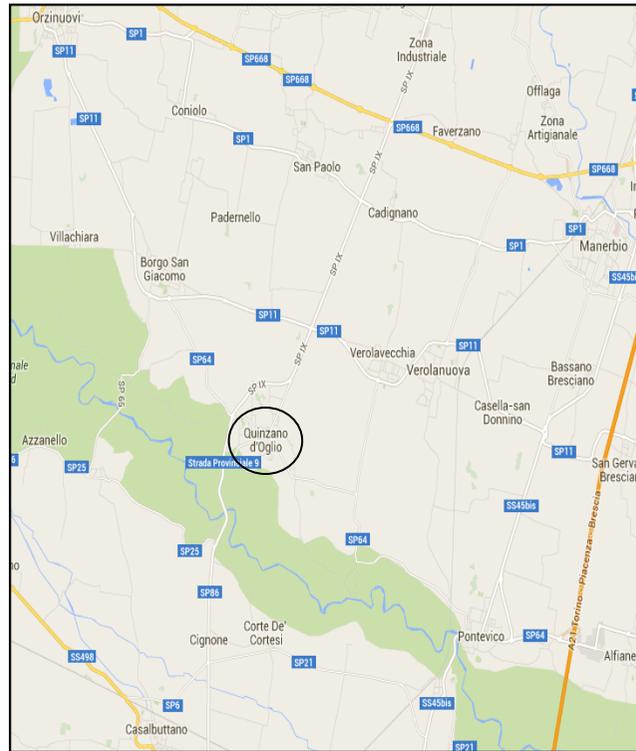
Il miele e il formaggio:

Il binomio miele formaggio è prelibato ed antichissimo. La regola generale da seguire è la seguente: ad un miele delicato va abbinato un formaggio fresco, ad un miele aromatico uno stagionato.

Miele di acacia: ricotta, formaggi freschi, gorgonzola, yogurt.

Miele di castagno: formaggi stagionati ed erborinati.

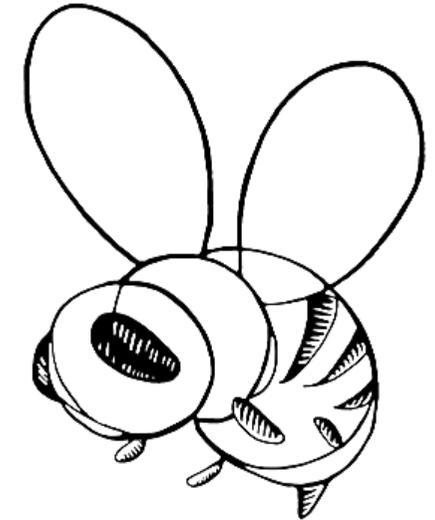
Miele di melata: erborinati, caprini, pecorini stagionati.



APICOLTURA MOMBELLI FACCHINETTI
di Mombelli Edoardo

Via Lorenzo Tacci, 18
25027 Quinzano d'Oglio - Brescia
Cell.: 3477510922
Tel. / Fax: 030 933313
www.mielimombelli.it
e-mail: info@mielimombelli.it

Il Miele



APICOLTURA
MOMBELLI
FACCHINETTI
di Mombelli Edoardo

I principali mieli di nostra produzione:

Miele di Acacia (robinia)

(robiniapseudoacacia)

E' prodotto un po' in tutta Italia, nelle zone collinari, ma le prealpi possono essere considerate la zona tipica di provenienza.

Colore: molto chiaro, tra i più chiari in assoluto.

Cristallizzazione: quasi assente.

Aroma: molto leggero.

Sapore: molto delicato, ricorda leggermente il profumo dei fiori, vanigliato.

Usi: miele da tavola e come dolcificante naturale.

Miele di Castagno

(castanea sativa)

Si produce in tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia, nelle zone di media montagna.

Colore: da ambrato quasi nero, secondo le zone di produzione.

Cristallizzazione: in genere assente o a grossi cristalli.

Sapore: simile all'odore, pungente all'inizio, poi più o meno amaro a seconda dell'origine.



Miele di Girasole

(helianthus annuus)

La produzione di miele di girasole è parallela alla diffusione della cultura.

Colore: giallo vivo.

Cristallizzazione: variabile ma sempre rapida.

Aroma: leggero, di paglia, di cera.

Sapore: simile all'odore, leggermente erbaceo, con una sensazione rinfrescante, simile allo zucchero fondente, nei mieli a cristallizzazione più fine.

Usi: miele da tavola, ma molto utilizzato anche in pasticceria.



Miele di Melata

(di metcalfa pruinosa)

Metcalfa pruinosa è un insetto d'origine americana recentemente introdotto nel nostro paese e diffusosi soprattutto nell'Italia del nord orientale. Attacca molte piante diverse sia spontanee che coltivate e produce un'abbondante melata, raccolta dalle api che ne fanno un miele molto particolare.

Colore: molto scuro, quasi nero.

Cristallizzazione: in genere assente.

Aroma: vegetale di verdura cotta, di marmellata di pomodori verdi.

Sapore: decisamente meno dolce e zuccherino dei mieli



Miele di Tarassaco

(taraxacum officinale)

E' prodotto all'inizio di primavera se le colonie d'api sono sufficientemente sviluppate al momento di questa fioritura. Zone tipiche per questa produzione sono la Lombardia e il Piemonte.

Colore: giallo vivo o beige crema.

Cristallizzazione: molto rapida in genere a cristalli finissimi.

Aroma: molto intenso.

Sapore: d'infuso di camomilla, spezie fresche.

Usi: come miele da tavola.



Miele di Tiglio

(tilia sp.)

E' prodotto sui tigli selvatici alle pendici delle Alpi, e in pianura, spesso in miscela con miele di castagno e sulle alberature di viali e parchi, se sufficientemente estesi.

Colore: da chiaro a piuttosto scuro.

Cristallizzazione: molto spesso a grana grossa.

Aroma: tipico mentolato.

Sapore: simile all'odore, medicinale, con leggero retrogusto.

Usi: come miele da tavola, per dolcificare tisane, the.