

Prodotti gastronomici

Il nostro miele è una sostanza prodotta dalle api a partire dal nettare dei fiori. Le caratteristiche organolettiche del miele variano a seconda della specie di piante dalle quali le api succhiano il polline, dalla stagione di raccolta, dall'ambiente territoriale e dal clima. Considerato uno degli alimenti le cui proprietà salutari sono già note da migliaia di anni. Per millenni è stato l'unico dolcificante di cui l'uomo ha potuto disporre e ad esso è sempre stata accordata enorme importanza tanto da venire considerato, dalla mitologia greca e romana "cibo degli dei". Ricco di vitamine, minerali ed aminoacidi, è un forte alleato nella cura della tosse e dei raffreddori invernali. L'immediato apporto nutritivo e calorico lo rendono utile a chiunque sia soggetto a notevoli sforzi o pratici uno sport. Usato in cucina e in pasticceria, per addolcire bevande e infusi, o per preparare dolci come i biscotti e semifreddi e per dare un sapore agrodolce ai piatti salati e alla carne. Ottimo abbinamento con il formaggio, in particolare con quello stagionato e con le verdure. Vi sono diversi tipi di miele che si differenziano tra di loro per il colore, il profumo, la densità e le caratteristiche peculiari assicurate dai differenti tipi di polline impiegati. Noi vi proponiamo mieli tipici dei nostri Colli Euganei.

Miele di Acacia

Ricco di sali, di ferro e di calcio, è limpido, di colore chiaro ed il suo sapore è particolarmente delicato. Ha proprietà ricostituenti, è un ottimo disintossicante del fegato ed è particolarmente valido contro le irritazioni della gola. Grazie al suo sapore gentile si può utilizzare ovunque come dolcificante, o spalmato su fette di pane per una sana e nutriente colazione o merenda.

