

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, e' limpidissimo, di colore chiaro ed il suo sapore e' particolarmente delicato. Ha proprietà ricostituenti, e' un ottimo disintossicante del fegato ed e' 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

