

## 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 millefiori

La produzione di questo tipo di miele avviene a partire dal nettare di fiori di piante svariate, sia spontanee, che coltivate, solitamente durante il periodo estivo. Dal sapore medio-intenso accompagna formaggi, colazioni e merende genuine. Ottimo per bambini, sportivi, donne in gravidanza, anziani e chiunque svolga lavori stressanti e faticosi. Ottimo alleato in caso di influenza, tosse e malattie polmonari.

