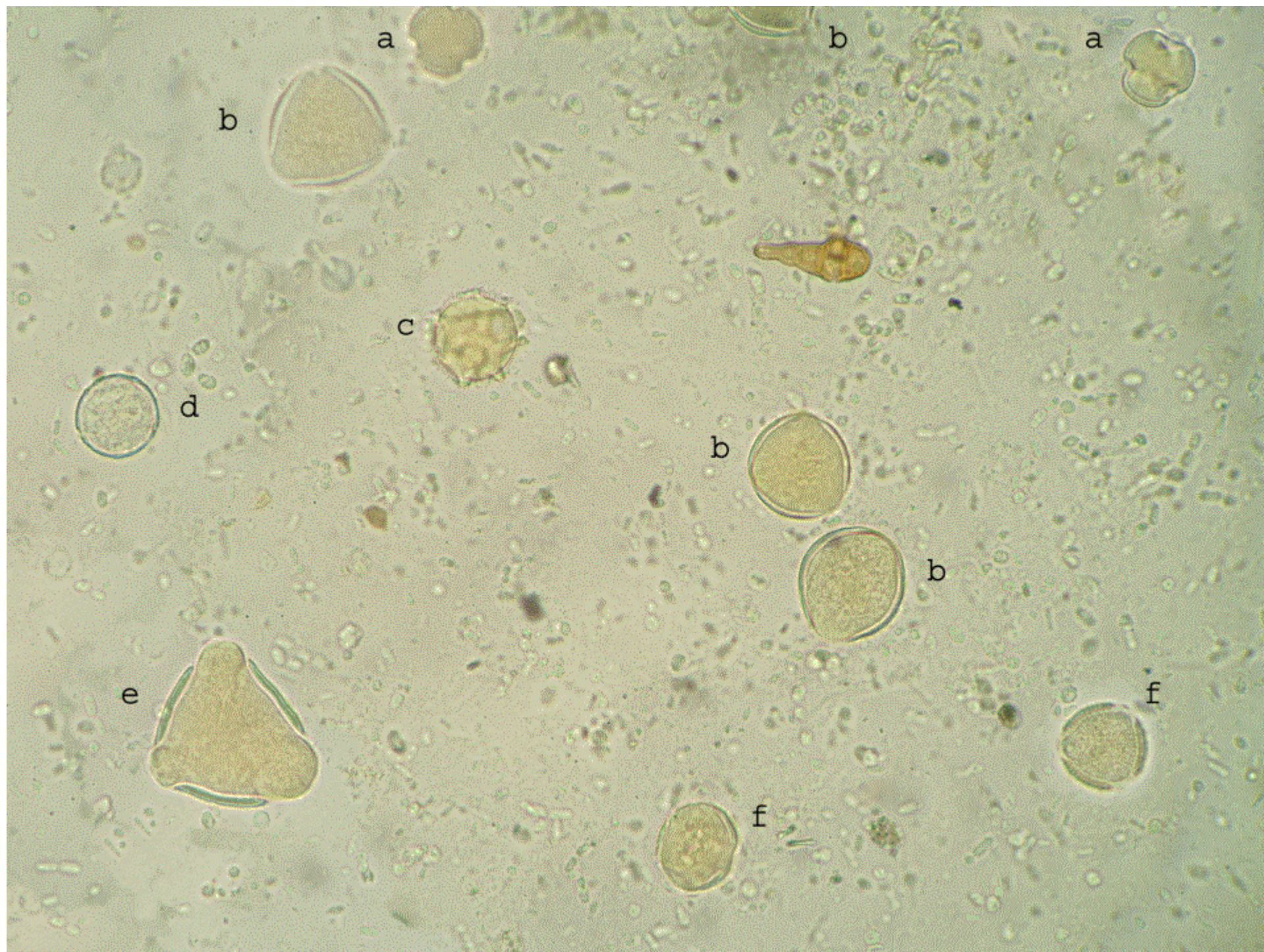


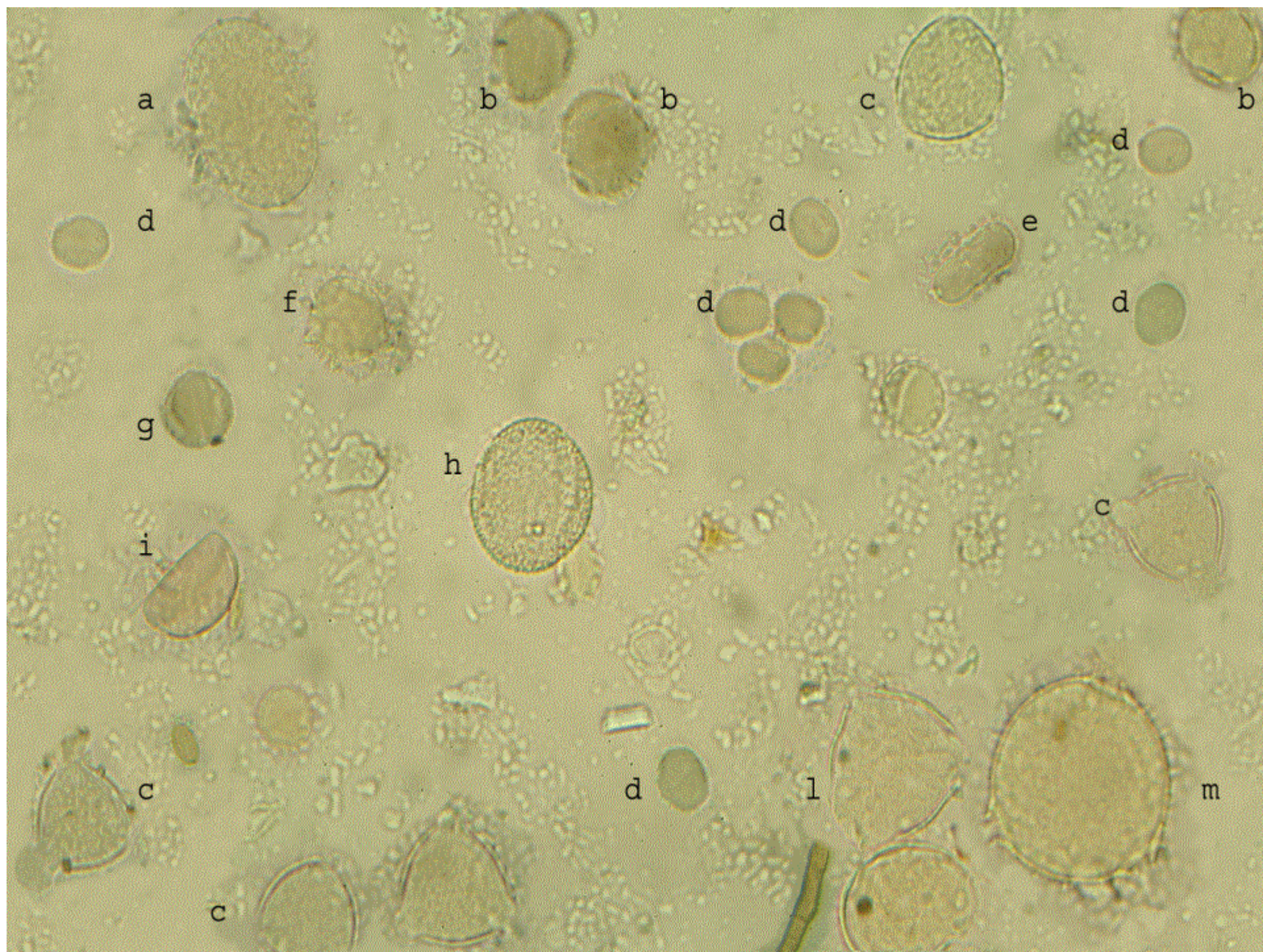
## **MIELE DI ROBINIA (ACACIA) CINESE**

**Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino carico, odore e sapore caratterizzati dalla presenza di crocifere, tipico sapore metallico riconducibile ai contenitori utilizzati. Tende a cristallizzare nel medio periodo.**









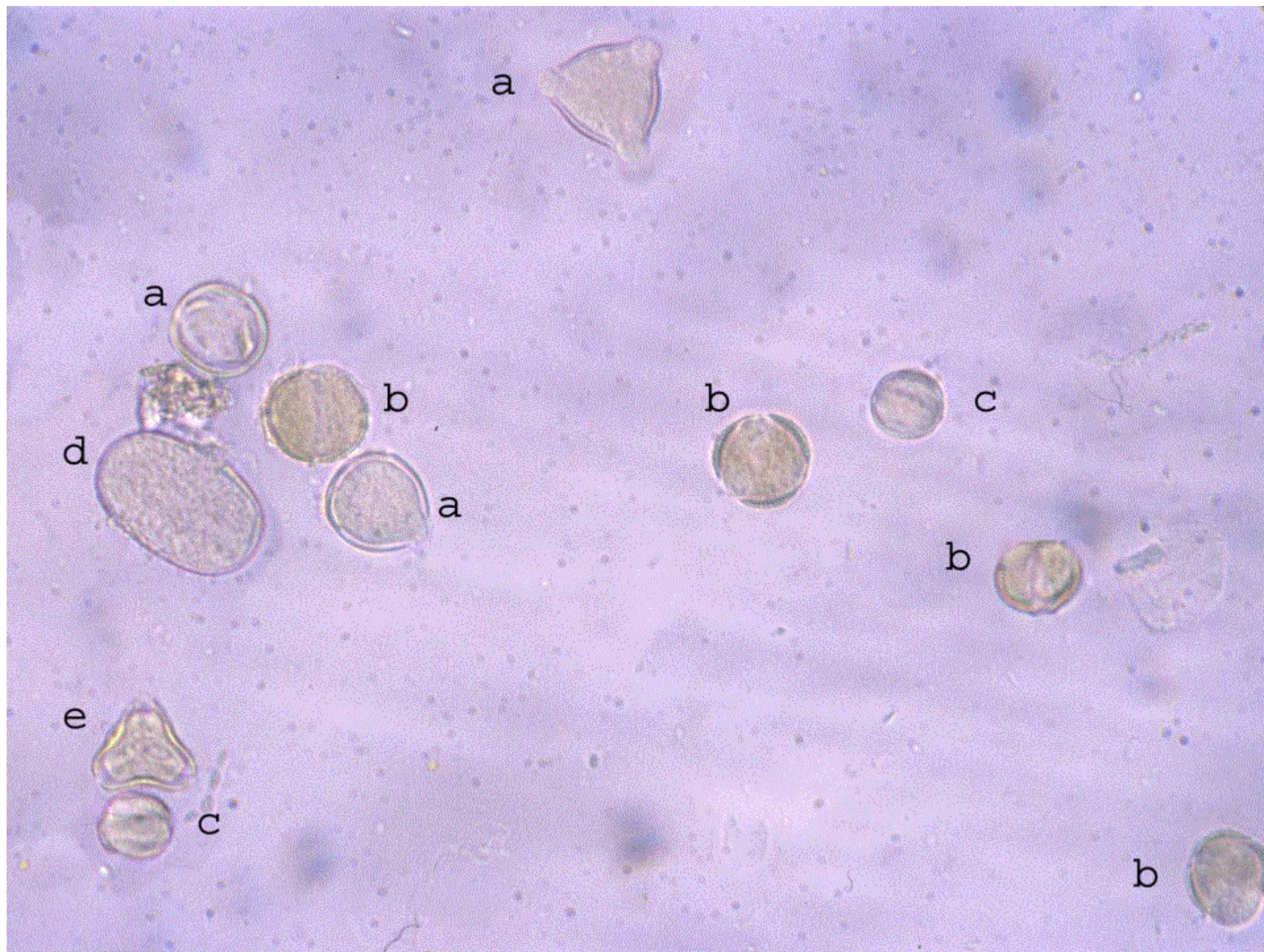


## **MIELE DI ROBINIA (ACACIA) DELL'EST EUROPA**

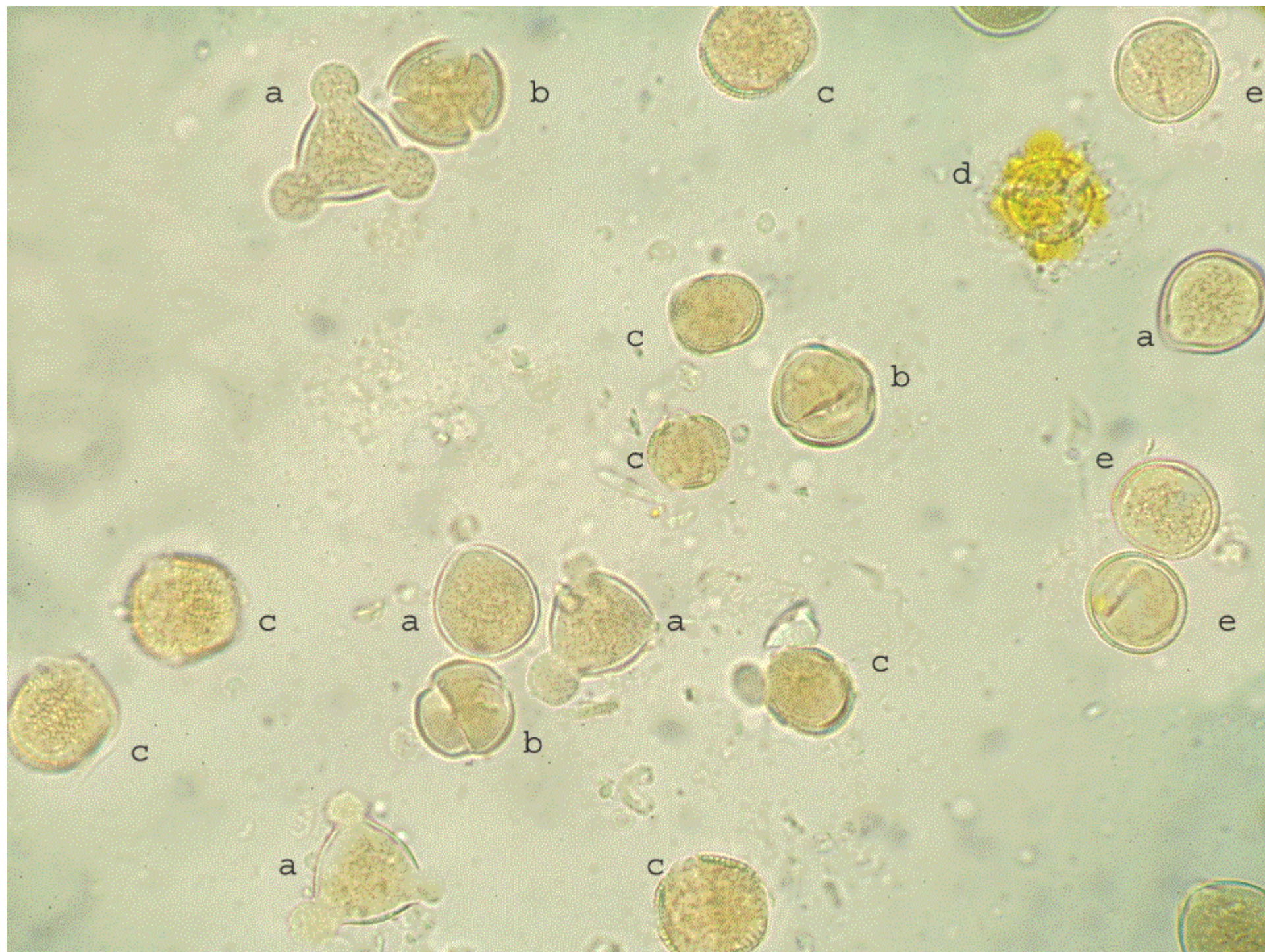
**Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, odore e sapore a volte caratterizzati dalla presenza di crocifere. Questi mieli tendono a cristallizzare nel medio periodo.**

**Nel corso degli ultimi anni le produzioni provenienti da questi Paesi sono decisamente migliorate e sovente all'analisi sensoriale non sono distinguibili dai mieli italiani.**











## **MIELE DI AGRUMI SPAGNOLO**

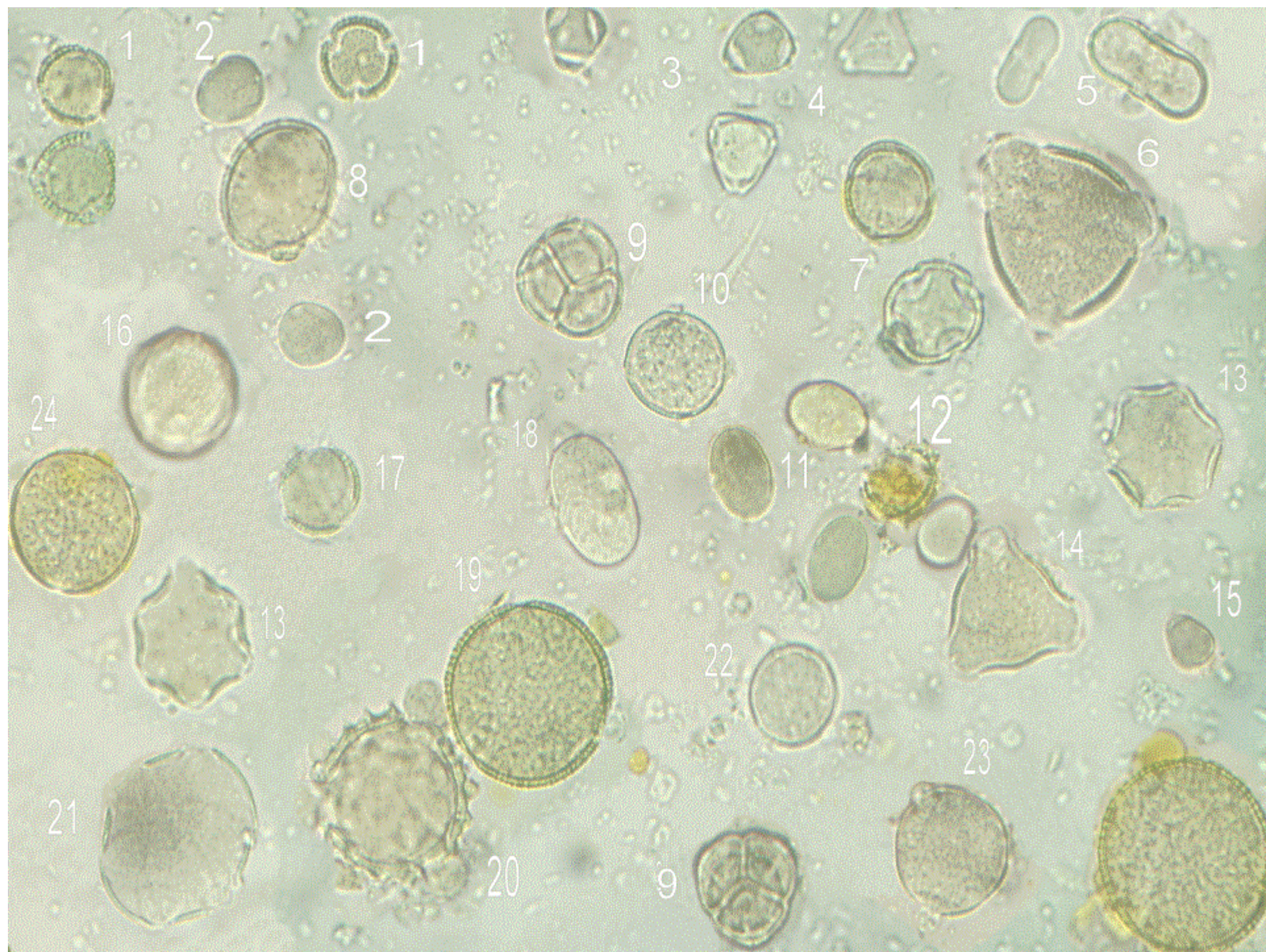


**Caratteristiche organolettiche:  
colore chiaro, in particolare  
quello del miele di limone.**

**Aroma caratteristico di fiori  
d'arancio, anche se l'intensità  
è variabile a seconda delle  
zone di produzione.**

**Connotazione florale/agrumata  
poco fragrante e delicata.**





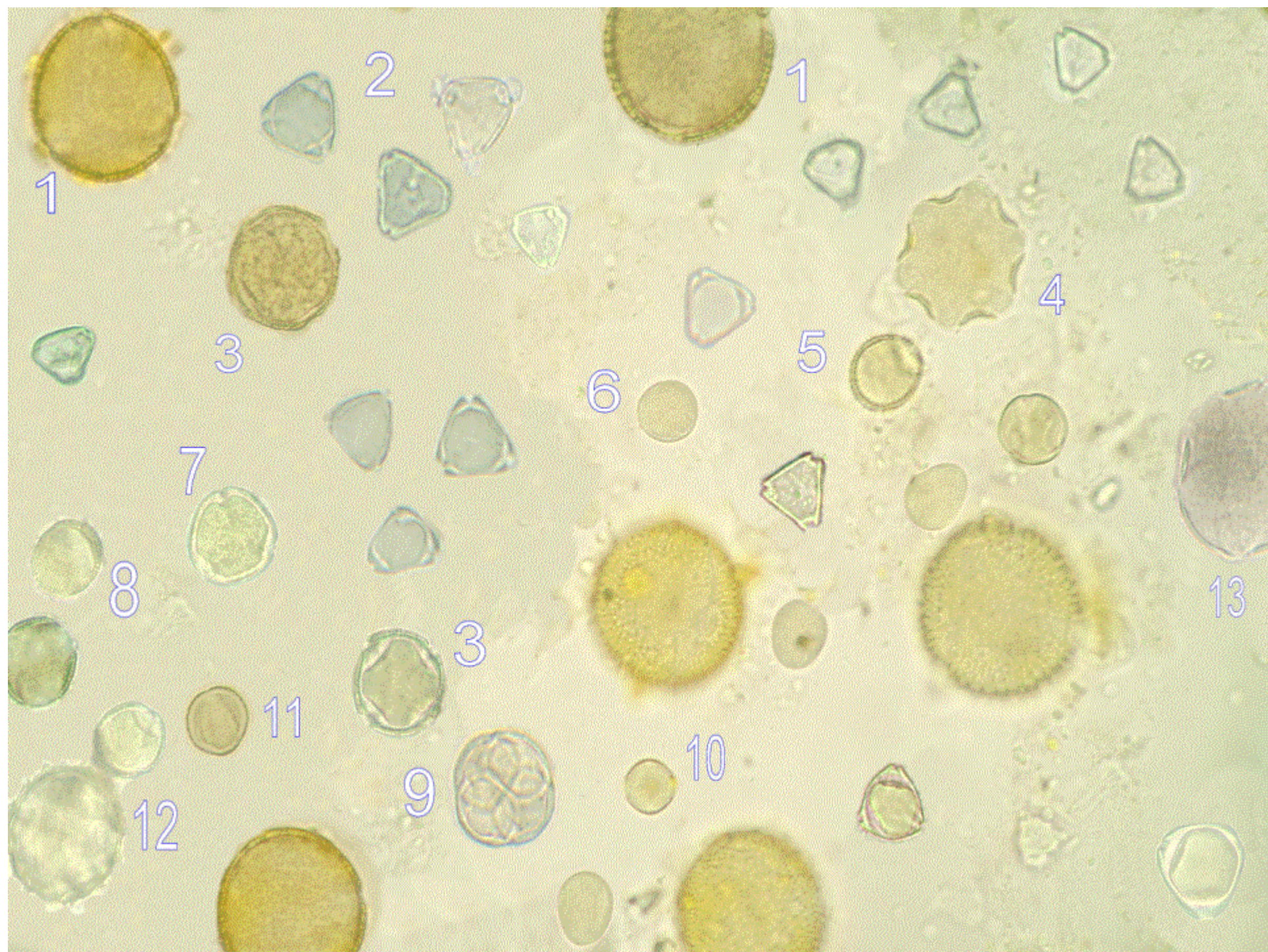


## MIELE DI EUCALIPTO SPAGNOLO



**Caratteristiche organolettiche:**  
colore ambra scuro, aroma  
intenso ed estremamente  
persistente. Dolce con una  
leggera nota acida. Tende a  
cristallizzare nel medio periodo  
con formazione di cristalli fini,  
a meno che non ci sia una  
certa quantità di nettare di  
girasole.





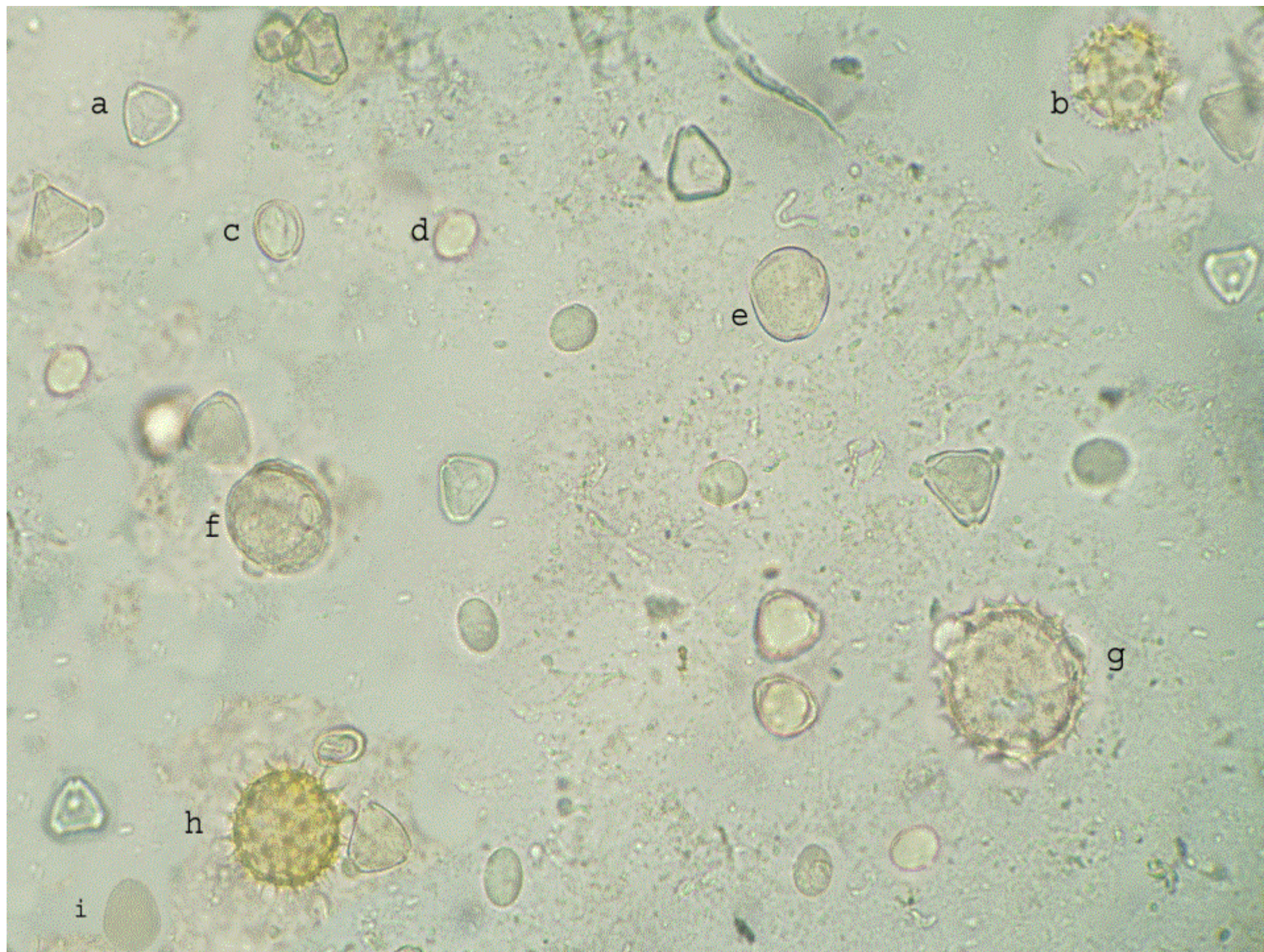


## **MILLEFIORI ARGENTINO**



**Caratteristiche organolettiche: sono mieli che presentano una certa costanza delle caratteristiche aromatiche, probabilmente riconducibile al fatto che viene fatto un'unico raccolto. Presentano un aroma tipico di tabacco dolce e una cristallizzazione fine e morbida.**







## MILLEFIORI CENTRO AMERICA



**Caratteristiche organolettiche: odore e sapore di caramello ma senza la nota amara, profumato, gradevole.**



