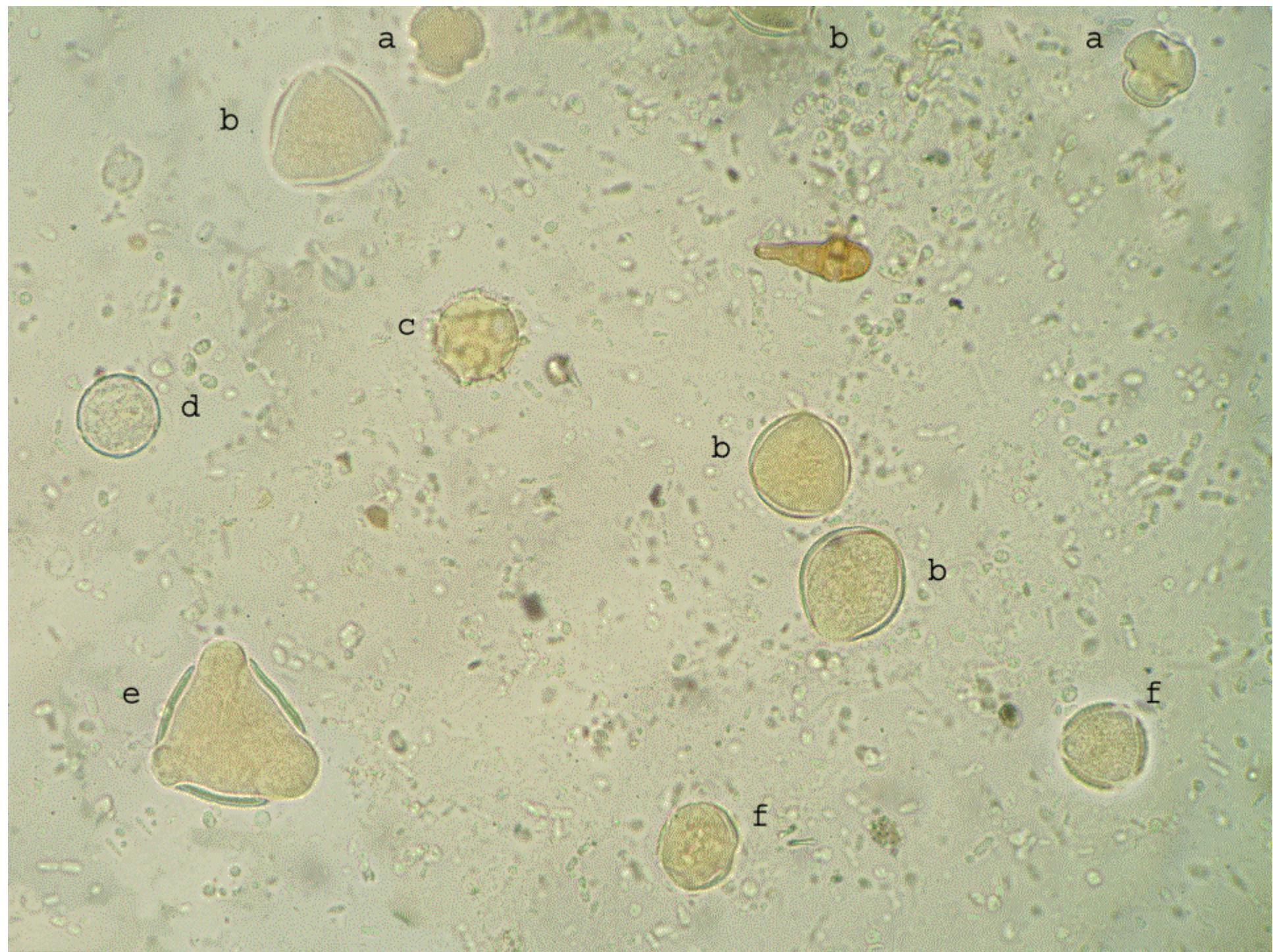
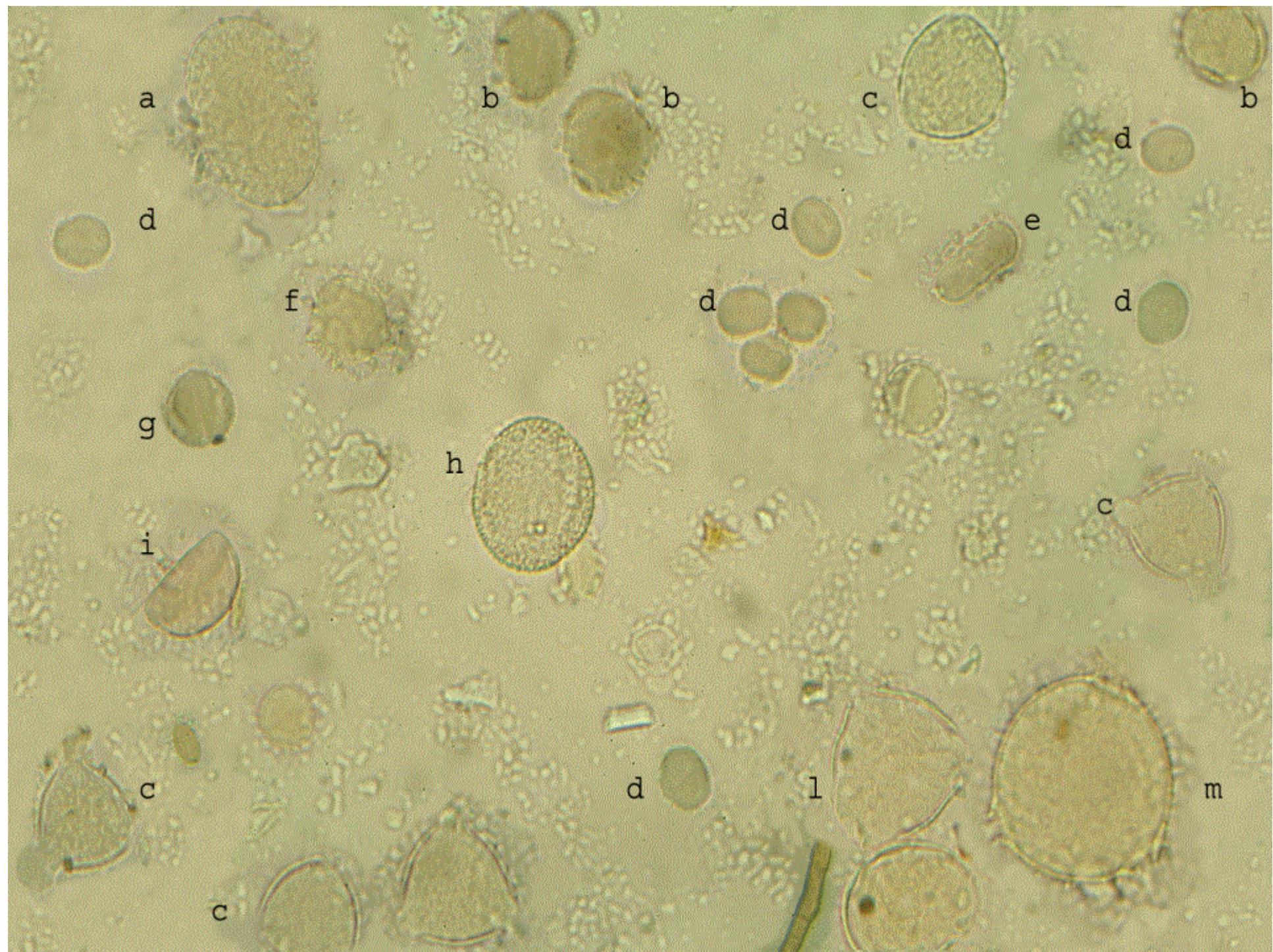




MIELE DI ROBINIA (ACACIA) CI NESE

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.



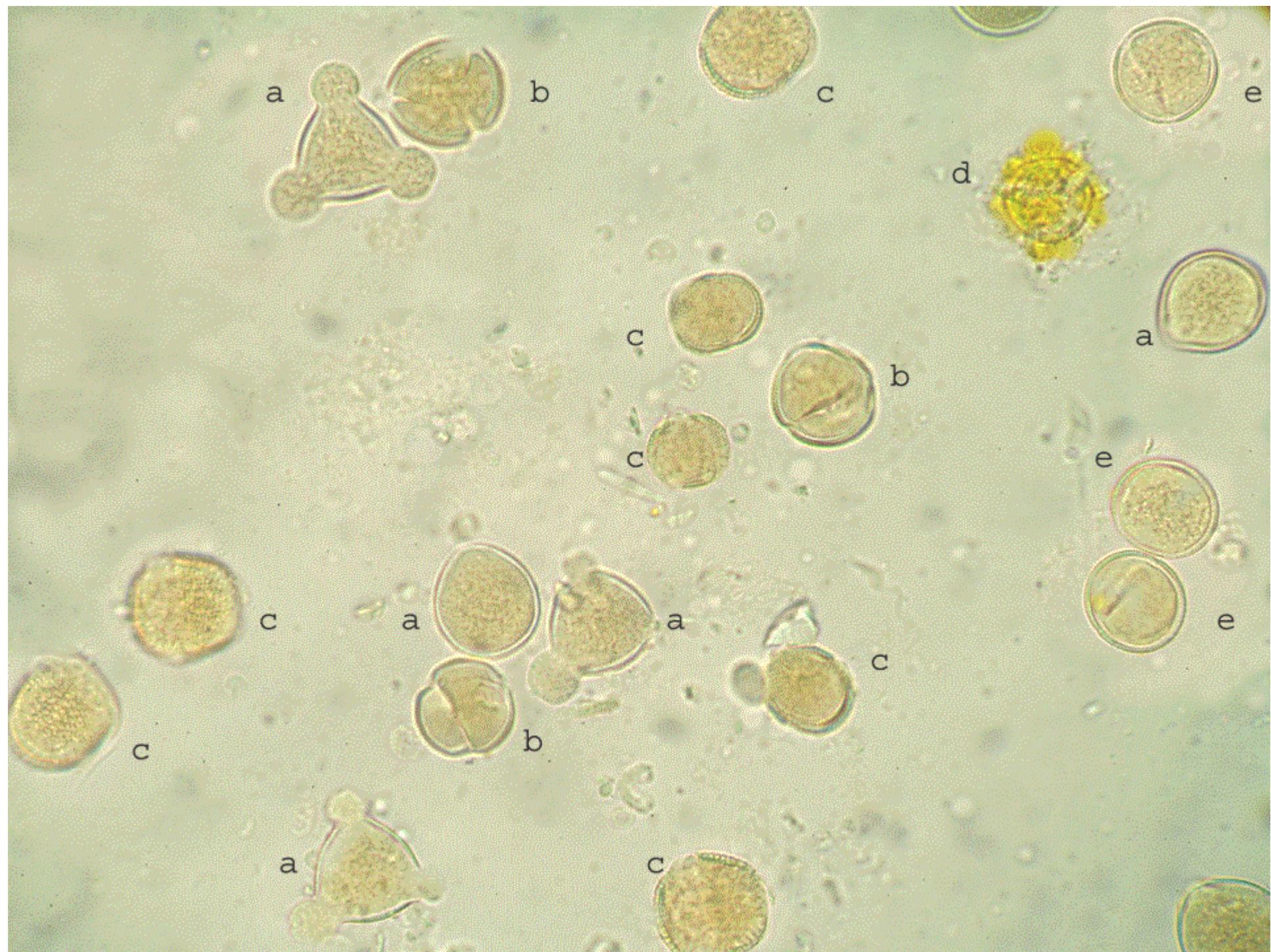


MIELE DI ROBINIA (ACACIA) DELL'EST EUROPA

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.





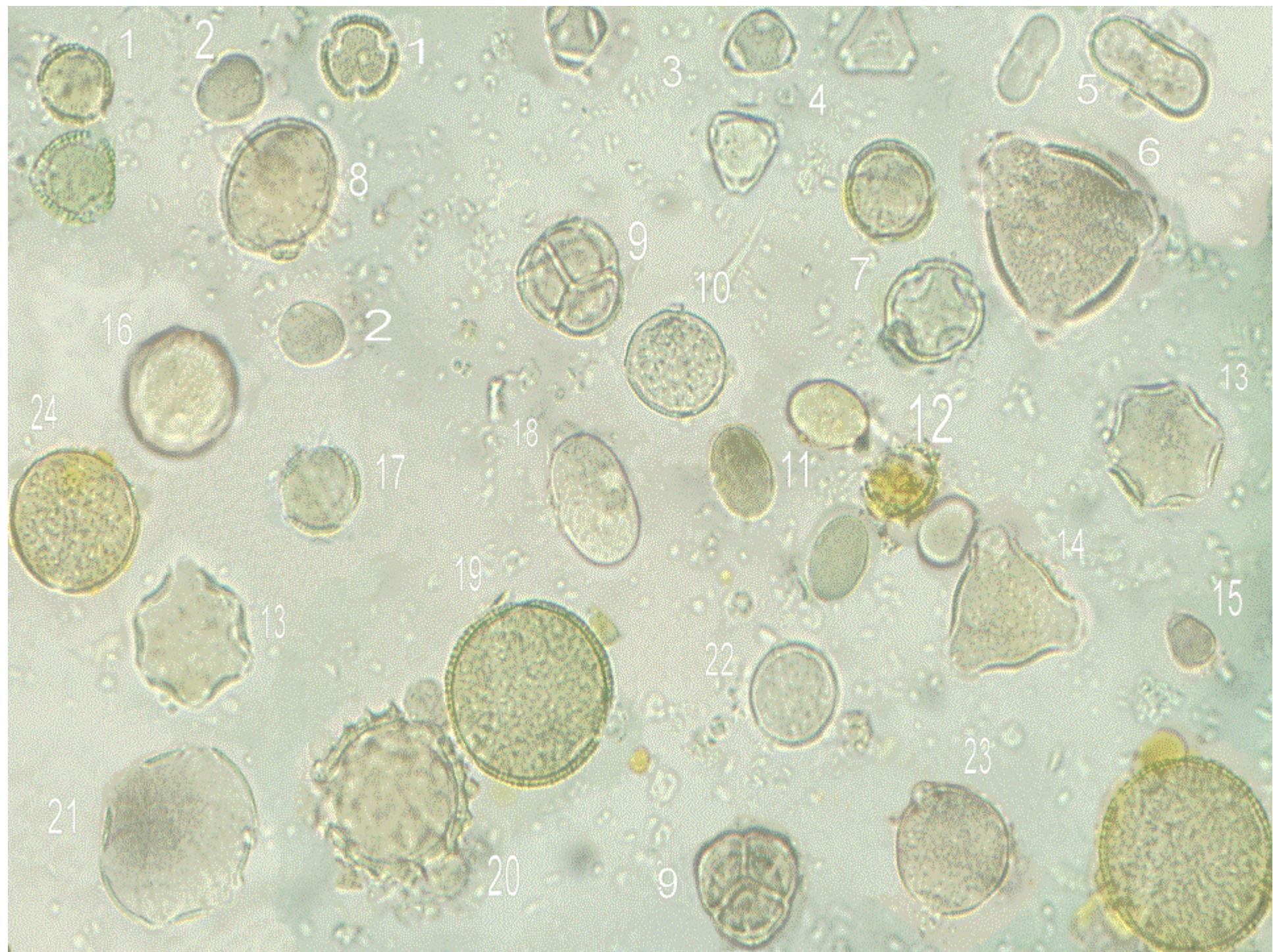
MIELE DI AGRUMI SPAGNOLO



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.

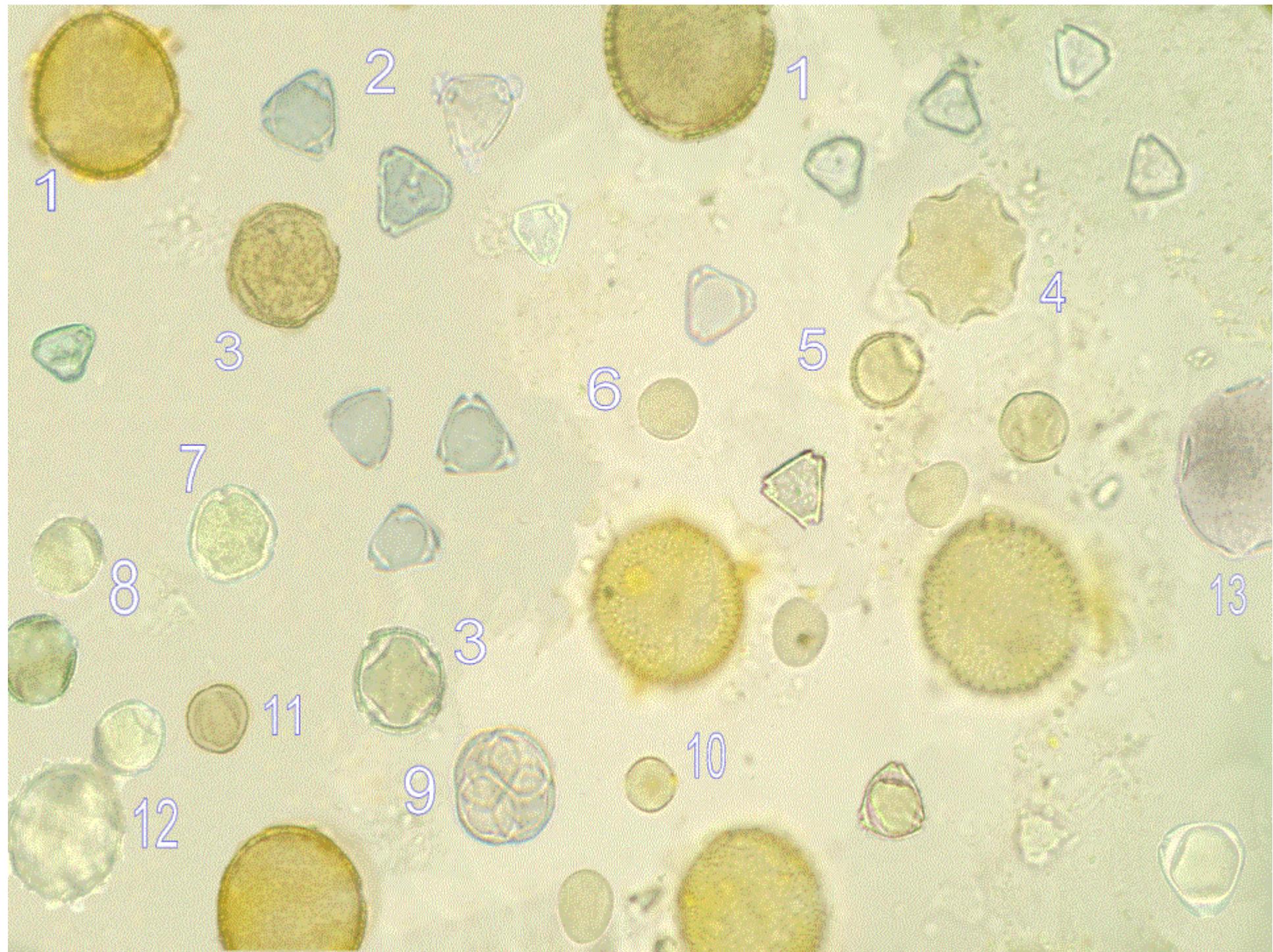
Connotazione florale/agrumata
poco fragrante e delicata.



MIELE DI EUCALIPTO SPAGNOLO



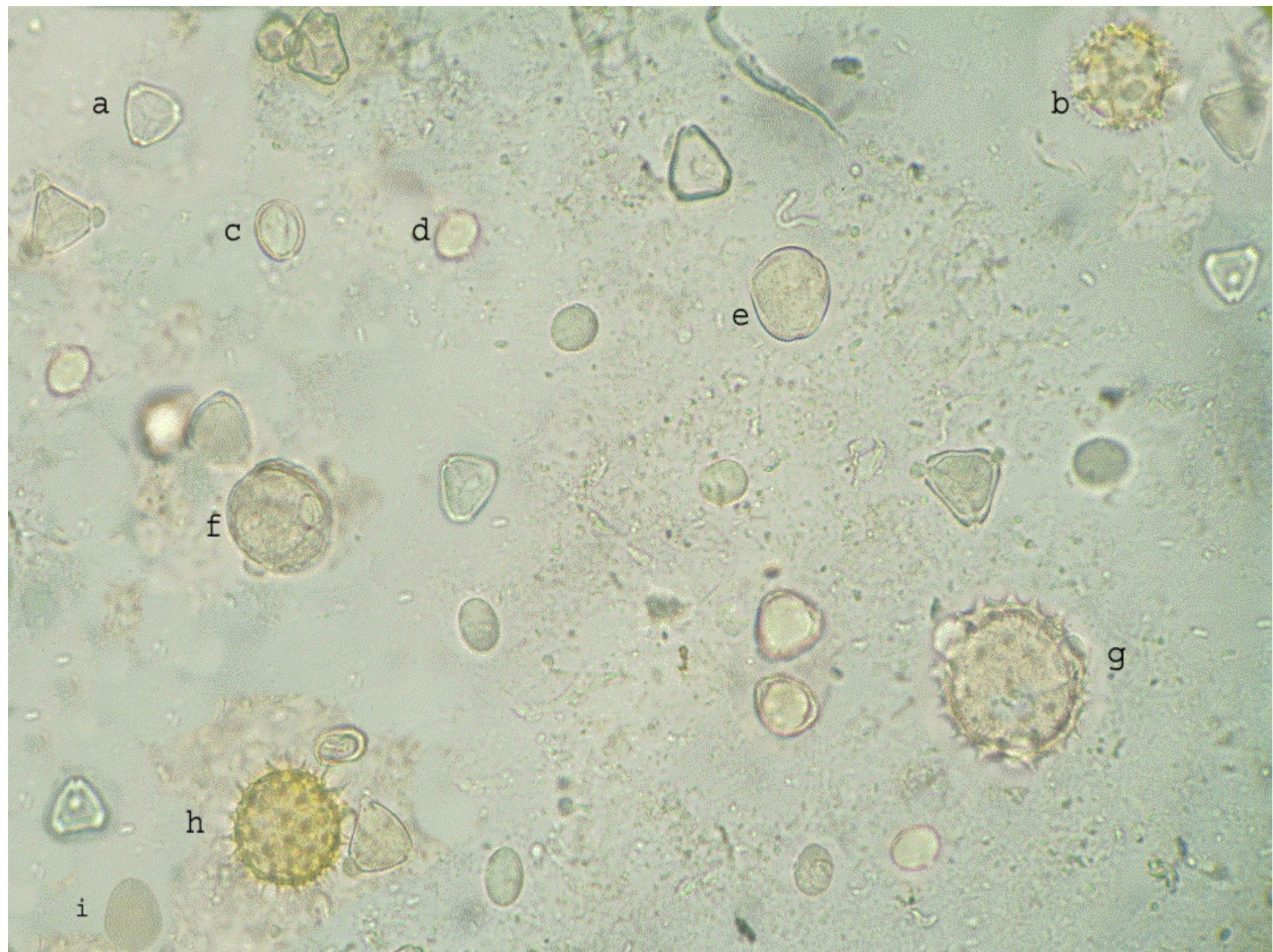
Caratteristiche organolettiche: colore ambra scuro, aroma intenso ed estremamente persistente. Dolce con una leggera nota acida. Tende a cristallizzare nel medio periodo con formazione di cristalli fini, a meno che non ci sia una certa quantità di nettare di girasole.



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.

