



IT

Miele fluido di colore giallo paglierino, con profumi tenui e sentori di **confetto e vaniglia**. Aroma floreale fine e molto delicato poco persistente e privo di retrogusto.

**Tipologia:**  
mono floreale

**Mese produzione:**  
maggio

**Apiario di produzione:**  
Levico Terme  
520 m.s.m. - **Trentino**

**Abbinamenti:**  
formaggi caprini, pecorino fresco, come dolcificante nel The.

EN - ACACIA

Acacia honey has a quite liquid state and is pale yellow. It has a mild, sweet, light floral flavour with hints of vanilla. It has no aftertaste.

**Variety:**  
monovariety - Acacia

**Harvest time:**  
May

**Beehive:**  
Levico Terme  
520 a.s.l. - **Trentino**

**Honey-pairings:**  
goat and fresh pecorino cheese. Used to sweeten beverages and teas.

DE - AKAZIENHONIG

Es handelt sich um einen flüssigen, klaren und goldfarbigen Honig. Akazienhonig ist lieblich und mild. Das feine Aroma ist durch Blumen, Vanille und Dragee geprägt.

**Typ:**  
spezifische Blütenart

**Honigernte:**  
Mai

**Bienenhaus:**  
Levico Terme (520 ü.d.M) - **Trentino**

**Anpassung:**  
Akazienhonig eignet sich zum Süßen von Tee und passt hervorragend als Begleitung zu Ziegen- und Schafskäse.



**AGRITURISMO TENUTA MASO BÒTES - Famiglia Santuliana**

Varignano di Arco (TN) | Garda Trentino | Tel. +39 0464 791014 | Cell. +39 347 8558334  
info@masobotes.it | www.masobotes.it | www.facebook.com/agriturismomasobotes

