



IT

Miele liquido è il più ricco di sali minerali. Di colore ambrato scuro, con tonalità rossiccio-verdastre. Ricco di sali minerali ha un **aroma pungente di tannino**. Il gusto è intenso, **poco dolce**, con amaro persistente. È leggermente ammorbidito dalla presenza del nettare di rovo.

Tipologia:

Castagno e rovo selvatico

Mese produzione:

fine giugno inizio luglio

Apiario di produzione:

Campi di Riva del Garda
672 m.s.m. - **Trentino**

Abbinamenti:

ricotta, formaggi stagionati,
Puzzone di Moena

EN - CHESTNUT HONEY

This quite liquid honey is the richest in minerals. Amber coloured with red and green reflections, it has an aromatic and pungent **flavour of tannic**. The aroma is slightly sweet and bitter with pleasant hints of wild blackberry nectar.

Variety:

chestnut, wild blackberry

Harvest time:

between the end of June
and the first half of July

Beehive:

Campi di Riva del Garda
672 a.s.l. - **Trentino**

Honey-pairings:

perfect with fresh cheeses like
ricotta or aged cheeses such as
Puzzone di Moena.

DE - KASTANIENHONIG

*Kastanienhonig zählt zu den von Maso Bòtes hergestellten Honigsorten. Dieser Honig hat eine flüssige Konsistenz, eine rötliche bis bräunliche Färbung und ist reich an Mineralsalzen. Es schmeckt stark, weniger süß und tief bitter mit starkem **Tannin-Aroma**. Der Brombeerennektar dominiert zum Abgang.*

Typ:

Kastanienbaum und Brombeere

Honigernte:

Von Juni bis Juli

Bienenhaus:

Landgut in Riva del Garda
(672 ü.d.M) - **Trentino**

Anpassung:

*Akazienhonig passt als Begleitung
zu Molkenkäse, gereiften Käse und
Puzzone di Moena.*



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

