



IT

Miele mediamente delicato, di color giallo dorato con riflessi ambrati. Al gusto presenta richiami precisi di **uva moscato e di pesca non ancora matura**. Aroma floreale di media intensità con retrogusto persistente.

Tipologia:

Ailanto, mora selvatica, acacia

Mese produzione:

fine maggio/giugno

Apiario di produzione:

Maso Bòtes - Varignano di Arco
230 m.s.m. - **Trentino**

Abbinamenti:

preparazioni con frutta secca,
gelato con macedonia di frutta,
formaggio primo sale o ricotta

EN - WILDFLOWER HONEY

Variety of mild honey, characterized by its golden colour with amber reflections and its grapes and unripe peaches flavour. Its medium-intensity floral aroma reveals a persistent aftertaste.

Variety:

Ailanthus, wild blackberry, acacia

Harvest time:

end of May or June

Beehive:

Maso Bòtes - Varignano di Arco
230 a.s.l. - **Trentino**

Honey-pairings:

Wildflower honey is an every day honey. Try it with fruit or fruit salad, ice cream and fresh cheeses.

DE - FRÜHLINGSBLÜTENHONIG

Es handelt sich um eine milde Honigsorte mit starken Untertönen. Die Färbung dieses Honigs ist dunkelgelb. Blütenhonig schmeckt nach Blumen, Trauben und unreifen Pfirsiche.

Typ:

Ailanthusbaum, Maulbeere, Akazien

Honigernte:

Ende Mai bis Juni

Bienenhaus:

Maso Bòtes - Varignano di Arco
(230 ü.d.M) - **Trentino**

Anpassung:

Frühlingsblütenhonig passt als Begleitung zu Trockenobst, Eis, Obstsalat, Käse und Molkenkäse.



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

