



IT

Miele cristallizzato di colore giallo / beige e riflessi rosati. Ha il profumo pungente, caratteristico e tipico del fiore. **Mediamente dolce**, con note di infuso di **camomilla**, dal gusto intenso e persistente.

Tipologia:
Tarassaco

Mese produzione:
aprile

Apiario di produzione:
Monte Baone - Varignano di Arco
480 m.s.m. - **Trentino**

Abbinamenti:
formaggio di pecora media stagionatura, tisane e infusi, spalmato su pane nero e burro

EN - DANDELION HONEY

Dandelion honey is a yellow-amber honey that crystallizes. It has a tangy floral flavour because of the yellow flower. It is mild sweet with hints of chamomile tea.

Variety:
Dandelion

Harvest time:
April

Beehive:
Monte Baone – Arco
480 a.s.l. - **Trentino**

Honey-pairings:
goat, other tangy cheeses and rye bread with butter are delicious with a drizzle of dandelion honey. It gives also a natural sweetness to green and herbal teas.

DE - LÖWENZAHNHONIG

Löwenzahnhonig ist kristallisiert, gelb- und rosa farbig. Es ist mittelsüß. Der Geschmack ist besonders stark beständig und durch Löwenzahn und Kamille geprägt.

Typ:
Löwenzahn

Honigernte:
April

Bienenhaus:
Monte Baone - Varignano in Arco
(480 ü.d.M) - **Trentino**

Anpassung:
Löwenzahnhonig passt als Begleitung zu Schafskäse oder Schwarzbrot mit Butter und eignet sich zum Süßen von Tee.



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

