



Acacia

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 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

Es handelt sich um einen flüssigen, klaren und goldfarbenen 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.



Azienda Agricola | Frantoio | Agriturismo MASO BÒTES - Famiglia Santuliana

Località Olif De Botes, 1 | Varignano di Arco (TN) | Garda Trentino | Tel. +39 0464 791014
Cell. +39 347 8558334 | info@masobotes.it | Shop online: www.masobotes.it

