



Millefiori Valle di Ledro

Miele denso/viscoso di colore ambrato scuro, dal caratteristico profumo balsamico, di resina molto deciso. **Poco dolce**, con note di **malto e caramello**. Presenta delle **sfumature affumicate**.

Tipologia:

Millefiori di montagna con melata di abete

Mese produzione:

inizio giugno metà luglio

Apiario di produzione:

Val d'Ampola
Ledro - 800 m.s.m. - **Trentino**

Abbinamenti:

formaggio di malga, tisane aromatiche, a fine pasto con del Grana Trentino

EN

Quite thick honey characterized by its dark amber colour. This honey is not particularly sweet and has notes of caramel, malt and reveals hints of balsamic aroma.

Variety:

Wildflower with honeydew of Ledro Valley

Harvest time:

between the begin of June to the first half of July

Beehive:

Val d'Ampola – Ledro Valley
800 a.s.l - **Trentino**

Honey-pairings:

fresh farm cheese or, after lunch, pairing with Grana Trentino. It's delicious in hot herbal teas.

DE

Die Farbe dieses Honigs ist dunkelgelb. Dieser Blütenhonig ist dickflüssiger, hat einen kräftigen Geschmack und Nuancen von Harz, Malz und Karamell. Da es nicht besonders süß ist, ist er ein jeder Tag Honig.

Typ:

Blütenhonig aus den Bergen mit Tannenmeltau

Honigernte:

Anfang Juni bis Mitte Juli

Bienenhaus:

Ampola - Ledro Tal
(800 ü.d.M) - **Trentino**

Anpassung:

Waldhonig passt als Begleitung zu Käse und nach Mittagessen zu Grana Trentino. Es eignet sich auch zum Süßen von Kräutertee.



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

