



Millefiori di Primavera

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

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

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.



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

