



Apicoltura Biologica ApeMatta
di Matteo Nicoletti
Via Primo Maggio, 65
47853 Cerasolo di Coriano (RN)
C.Fisc. NCLMTT75D11H294B
P.Iva. 04090040405
Tel. 3299865874 – Email. api.nicoletti@gmail.com
www.apematta.com



Scheda Tracciabilità Miele

Lotto n. 1/17

Origine botanica: *Acacia*

Il miele di acacia è ottenuto dal nettare di Robinia Pseudoacacia (a Rimini detta Marugone), una pianta originaria del nord America, molto utilizzata per il consolidamento dei terreni scoscesi. Presenta una fioritura primaverile precoce molto abbondante di nettare, che però viene spesso ridotta dalle condizioni meteo poco favorevoli del periodo.

Luogo di raccolta: *Saludecio (RN)*

Raccolta: 16/05/2017

Data di smielatura: 21/05/2017

Data di confezionamento: 09/06/2017

Quantità totale prodotta: 137Kg

Formato vasetti: 1Kg / 400g / 250g

Caratteristiche sensoriali

Il miele di acacia si presenta con un colore giallo paglierino e straordinaria limpidezza. A differenza della stragrande maggioranza dei mieli, non cristallizza per periodi molto lunghi che superano l'anno. Il profumo è molto delicato ed ha un sapore che ricorda il confetto classico alla mandorla. E' il miele preferito dalla gran parte dei consumatori. Si presta bene a dolcificare bevande calde ed il suo gusto si sposa perfettamente con formaggi, soprattutto quelli stagionati.



Organismo di
controllo autorizzato
dal MiPAAF

Operatore
controllato
n.

IT BIO 009

CE30

AGRICOLTURA ITALIA