



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



## Scheda Tracciabilità Miele

**Lotto n. 1/16**

### 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)*

Periodo di raccolta: *dal 30/04/2016 al 07/05/2015*

Data di smielatura: *19/07/2015*

Data di confezionamento: *28/07/2015*

Quantità totale prodotta: *150Kg*

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