

ACACIA o ROBINA



40 grammi



250 grammi



500 grammi

Nome latino

Robinia Pseudoacacia

Pianta e Fiori

Albero che può raggiungere i 20 metri con folte foglie e fiori a grappolo bianchi

Diffusione

Pianta diffusa in nord Italia e Toscana

Polline

Polline di colore giallo tenue

Miele colore

Miele di colore molto chiaro, giallo paglierino...anche se, in base all'annata, il colore dell'acacia trentina può risultare più scuro

Consistenza

Cristallizza molto raramente

Sapore

Dolce e delicato

Odore

Vanigliato

Commento personale

L'acacia è il miele più venduto e più richiesto ma anche importato tantissimo dall'estero per la consistenza sempre liquida e il sapore delicato. La difficoltà in Trentino consiste nel produrla del colore classico (molto chiaro) causa tempo e permalosità della pianta

Periodo produzione

Metà maggio - primi di giugno

MIELE DI ARANCIO



40 grammi



250 grammi



500 grammi



1 kg

Nome latino

Citrus spp.

Pianta e Fiori

Albero da frutto di medie dimensioni con fiori solitari bianchi

Diffusione

Diffuso nel sud Italia

Polline

Polline color ocra

Colore

Miele di colore da giallo quando è liquido a biancastro nel momento in cui è cristallizzato (NB Il miele spesso si può trovare mescolato con miele di altri agrumi)

Consistenza

Cristallizzazione lenta ma è la forma con la quale si trova maggiormente in commercio

Sapore

Floreale

Odore

Profumo che ricorda gli stessi fiori

Commento personale

Secondo miele più conosciuto in Italia; fioritura molto lunga perché è a scalare e perché sono presenti moltissime varietà di agrumi

Periodo produzione

Da marzo a maggio

MIELE DI CASTAGNO



40 grammi



250 grammi



500 grammi



1 kg

Nome latino

Castanea sativa

Pianta e Fiori

Albero da frutto con chioma molto ampia e fiori gialli a spiga

Diffusione

Diffuso in zone collinari di tutta Italia

Polline

Produzione di polline molto elevata e colore giallo

Colore

Miele dal colore marroncino-rossastro

Consistenza

Cristallizzazione molto lenta

Sapore

Sapore amarognolo leggermente astringente

Odore

Profumo tanninico e molto animale

Commento personale

Il castagno è un miele molto richiesto perché è uno dei pochi dal sapore amarognolo. La pianta selvatica è più produttiva rispetto ai marroni e noi la cerchiamo per la forte produzione di polline che poi vendiamo. Spesso si mescola con il rovo. Le api durante l'importazione di questo miele sono un po' zidiose

Periodo produzione

Giugno

MIELE DI EUCALIPTO



40 grammi



250 grammi



500 grammi

Nome latino

Eucalyptus spp.

Pianta e Fiori

Albero di origine australiana, velenoso e fiori di color rossastro-grigio

Diffusione

Diffuso nel centro-sud Italia

Polline

Polline di color aranciato e molto abbondante

Colore

Miele dal colore ocra

Consistenza

Lo si trova spesso liquido ma la sua forma più naturale è il cristallizzato

Sapore

Sapore dolce e molto mentolato

Odore

Il suo odore leggermente animale e di liquirizia

Commento personale

Il miele viene spesso acquistato perché si pensa che il suo gusto mentolato lo renda particolarmente adatto per il mal di gola. Il koala è uno dei pochi animali in grado di mangiarne le foglie velenose

Periodo produzione

Giugno-agosto

MIELE DI BOSCO - melata di Abete



40 grammi



250 grammi



500 grammi



1 kg

Nome latino

Abies alba/Picea abies

Diffusione

Diffuso nel centro-sud Italia

Colore

Miele color marrone

Consistenza

Cristallizzazione lenta

Sapore

Sapore non troppo dolce e retrogusto caramellato

Odore

Odore resinoso e leggermente affumicato

Commento personale

La melata di abete o miele di bosco, per tradizione alpina, e' il miele simbolo del trentino e della zona delle alpi. Il miele viene apprezzato per il suo sapore non troppo dolce. Il miele di bosco è in realtà un miele di melata cioè che non deriva dal nettare dei fiori ma bensì dagli scarti delle punture di alcuni insetti, come afidi e cocciniglie, che prediligono alcune sostanze e che ne scartano altre che le api bottinano. Un esempio famoso di melata è quella di tiglio che si riscontra l'estate in città quando si parcheggia l'estate la macchina sotto gli stessi. Per la vita di questi afidi è necessario un clima caldo umido.

Periodo produzione

Metà giugno - luglio

MIELE DI MELO



40 grammi



250 grammi



500 grammi



1 kg

Nome latino

Malus domestica

Diffusione

Piccolo albero diffuso specialmente in Trentino ed Emilia Romagna con fiori bianco rosati

Colore

Miele colore da giallo liquido a arancione chiaro cristallizzato

Consistenza

Il miele da giallo liquido a arancione chiaro cristallizzato

Sapore

Sapore non troppo dolce e retrogusto caramellato

Odore

Odore completamente diverso da mela cotta

Commento personale

Il melo, diffuso in tutta Italia, solo in Trentino se ne conosce la produzione uniflorale. Noi eseguiamo l'impollinazione e per questo in base alle annate ne produciamo anche il miele che più o meno viene sempre contaminato dal tarassaco che fiorisce sottostante e contaminante. Spesso snobbato per la credenza popolare che sia contaminato da pesticidi ma in base all'analisi annuale che effettuiamo questo mito è sfatato.

Periodo produzione

aprile

MIELE DI TARASSACO



40 grammi



250 grammi



500 grammi

Nome latino

Taraxacum officinale

Diffusione

Colore

Miele color arancio sia liquido che cristallizzato

Consistenza

Sia liquido che cristallizzato

Sapore

Sapore non troppo dolce e sentori di camomilla

Odore

Odore completamente differente pungente, animale, zolfo, aceto e come descrivavamo nel corso assaggiatori acido isovalerianico ovvero pipì di gatto.

Commento personale

Questo miele che cristallizza velocissimo (2-3 settimane) spesso viene confuso con il preparato di zucchero bruciato e pezzi di fiori che viene usato per il mal di gola. Il fiore di Tarassaco è molto diffuso ma per farne il miele puro occorre spostarsi nei prati in montagna dove la fioritura è unica e tardiva

Periodo produzione

Metà maggio - primi giugno

MIELE DI SULLA



40 grammi



250 grammi



500 grammi

Nome latino

Hedysarum coronarium

Diffusione

Diffusa dall' Emilia in giù

Colore

Miele color giallo paglierino

Consistenza

Cristallizzazione veloce ma noi lo vendiamo liquido

Sapore

Sapore molto tenue

Odore

Odore leggermente floreale

Commento personale

La nostra Sulla viene dalla Sicilia, da noi è poco conosciuto. Viene apprezzato soprattutto perché ricorda l'acacia ma con cristallizzazione più veloce.

Periodo produzione

Maggio - giugno

MIELE DI TIGLIO



40 grammi



250 grammi



500 grammi

Nome latino

Tilia spp.

Diffusione

Il miele di tiglio è sicuramente diffuso in tutti i millefiori tardivi trentini

Colore

Miele colore giallo chiaro

Consistenza

Liquido e color pelle cristallizzato

Sapore

Sapore mentolato

Odore

Profumo resinoso e di fiori tiglio

Commento personale

Il miele di tiglio si fa in tutto il nord italia ma ha la difficoltà di trovarsi puro per la fioritura concomitante al castagno. Il miele di tiglio è sicuramente diffuso in tutti i millefiori tardivi trentini. Esistono 2 specie di tiglio, quello di città e quello di bosco. Il miele viene apprezzato per il suo sapore mentolato perché si pensa sia più adatto al mal di gola.

Periodo produzione

Giugno

MIELE DI MILLEFIORI



40 grammi



250 grammi



500 grammi



1 kg

Commento personale

Tutti i mieli nel mondo che non raggiungono le caratteristiche per essere chiamati miele uniflorali vengono chiamati millefiori. Il nostro millefiori viene soprattutto dalla val di cembra quindi con alte presenze diiglio, castagno, rovo, melata diiglio.

Periodo produzione

Aprile - luglio

MIELE DI RODODENDRO



40 grammi



250 grammi

Nome latino

Abies alba/Picea abies

Diffusione

Diffuso nel centro-sud Italia

Colore

Miele color marrone

Consistenza

Cristallizzazione lenta

Sapore

Sapore non troppo dolce e retrogusto caramellato

Odore

Odore resinoso e leggermente affumicato

Commento personale

La melata di abete o miele di bosco, per tradizione alpina, e' il miele simbolo del trentino e della zona delle alpi. Il miele viene apprezzato per il suo sapore non troppo dolce. Il miele di bosco è in realtà un miele di melata cioè che non deriva dal nettare dei fiori ma bensì dagli scarti delle punture di alcuni insetti, come afidi e cocciniglie, che prediligono alcune sostanze e che ne scartano altre che le api bottinano. Un esempio famoso di melata è quella di tiglio che si riscontra l'estate in città quando si parcheggia l'estate la macchina sotto gli stessi. Per la vita di questi afidi è necessario un clima caldo umido.

Periodo produzione

BALSAMEL



Balsamel, così chiamiamo il nostro **miele curativo**.

Miele di millefiori che varia in base a l'anno e la stagione, con l'aggiunta di **propoli, olio essenziale di pino mugo e un po' di olio di limone**.

Il miele e la propoli due prodotti dell'alveare adatti a curare tutti quei sintomi invernali, grazie alle proprietà antibatteriche. In aggiunta l'olio essenziale di pino mugo, tipico Pino nano delle nostre montagne che viene sapientemente distillato e ha proprietà ispettoranti. L'olio di limone migliora il prodotto.

Insieme creano il connubio perfetto è un valido aiuto contro i malanni di stagione.

BALSAMEL



Il miele viene mescolato al polline: la parte maschile dei fiori. Le api creano delle piccole pallottoline mescolandolo con il miele per trasportarlo facilmente all'interno dell'alveare che costituirà cibo delle larve per farle crescere. Gli apicoltori ne prendono una piccola parte per le sue grandissime proprietà energetiche. **Ricco di proteine, vitamine e sali minerali** crea un potente **integratore**. Esiste nella versione pura o mescolata con il miele. VIGORMEL dal gusto dolce e retrogusto leggermente paglierino è l'ideale per tutte le persone c'è vogliono avvicinarsi al polline e alle sue proprietà energetiche.