

## Miele di Millefiori



### DESCRIZIONE:

Ogni raccolto è unico, come l'estate che lo ha visto nascere. Il nostro millefiori racconta la biodiversità delle colline piemontesi: un equilibrio di profumi e sapori che cambia con le stagioni. Ogni anno è diverso, e proprio per questo non ci si stanca mai di assaggiarlo. Da abbinare sul pane, frutta secca, formaggi freschi o stagionati. Un miele "da tutti i giorni", ma mai uguale a sé stesso.

### ORIGINE:

Piemonte – Italia

### PROFILO SENSORIALE:

Colore ambrato chiaro, aroma floreale intenso, gusto equilibrato tra dolce e aromatico

### CRISTALLIZZAZIONE:

Naturale, a grana fine e morbida.

### INFORMAZIONI DI RICICLO:

Vaso GL 70 GLASS (VETRO)  
Tappo C/FE 91 (INDIFFERENZIATO)

### LOTTO:

tipologia e giorno confezionamento

### SCADENZA:

24 mesi

### INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE:

Conservare ben chiuso, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

APICOLTURA VARACCA  
Via San Lorenzo 12  
15075 Mornese (AL)  
P.I. 02656570062