



Miele Italiano
ITALIAN HONEY



Miele Italiano

ITALIAN HONEY

La nostra azienda, grazie alla pratica del nomadismo riesce a produrre un grande canestro di mieli, dai classici, a quelli più particolari, per un totale di 15 gusti diversi di miele: eccoli!

Through nomadism technique, our company can produce a spectrum of honeys ranging from the classic to the most particular ones, for a total of 15 different flavours of honey!



ACACIA/ACACIA

COLORE: il più chiaro in assoluto, da bianco acqua a giallo chiaro
CRISTALLIZZAZIONE: quasi del tutto assente - **AROMA:** tenue - **SAPORE:** molto delicato
USI: come miele da tavola e come dolcificante per tè, caffè e yogurt. Adatto sui formaggi freschi ed è una vera squisitezza sulle fragole
PERIODO DI PRODUZIONE: Maggio - **ZONA DI PRODUZIONE:** Abruzzo
COLOUR: the most light, from limpid white to light yellow
CRYSTALLIZATION: almost quite absent - **AROMA:** delicate - **TASTE:** very delicate
USES: as table honey and as a sweetner for tea, coffee and yoghurt. Moreover it's suitable on fresh cheeses and it's a very deliciousness on strawberries
PRODUCTION PERIOD: May - **PRODUCTION AREA:** Abruzzo

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



AILANTO/AILANTO

COLORE: da ambra chiaro ad ambra scuro - **CRISTALLIZZAZIONE:** spontanea
AROMA: fruttato, di latte di fico, di uva moscata - **SAPORE:** fruttato
USI: si sposa molto bene con macedonie e gelati, riuscendo ad equilibrare anche una varietà di sapori diversi
PERIODO DI PRODUZIONE: Giugno - **ZONA DI PRODUZIONE:** Abruzzo
COLOUR: light amber to dark amber - **CRYSTALLIZATION:** spontaneous
AROMA: fruity, fig milk, muscat grapes **TASTE:** fruity
USES: excellent with fruit salad and ice-cream, it balances different flavours
PRODUCTION PERIOD: June - **PRODUCTION AREA:** Abruzzo

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



ARANCIO/ORANGE

COLORE: ambrato, bianco nel cristallizzato
CRISTALLIZZAZIONE: con cristalli grossi e sabbiosi - **AROMA:** intenso, tipico dei fiori
SAPORE: di grande intensità aromatica, caratteristico - **USI:** nel tè ghiacciato, in pasticceria ma soprattutto è adatto sulla ricotta e altri formaggi freschi
PERIODO DI PRODUZIONE: Maggio - **ZONA DI PRODUZIONE:** Puglia, Basilicata.
COLOUR: amber, white in crystallized honey
CRYSTALLIZATION: with big and granulous crystals - **AROMA:** intense, of orange blossom - **TASTE:** of great aromatic intensity, characteristic - **USES:** in iced tea, in pastries but above all it's suitable on ricotta and other fresh cheeses
PRODUCTION PERIOD: May - **PRODUCTION AREA:** Basilicata, Puglia

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



CASTAGNO/CHESTNUT

COLORE: scuro dal noce chiaro al quasi nero a seconda delle zone di produzione
CRISTALLIZZAZIONE: in genere assente - **AROMA:** deciso e aromatico
SAPORE: forte e persistente con retrogusto amaro - **USI:** ottimo è l'abbinamento con i formaggi stagionati - **PERIODO DI PRODUZIONE:** Giugno/Luglio
ZONA DI PRODUZIONE: Lazio
COLOUR: dark, from light walnut to almost black according to production areas
CRYSTALLIZATION: generally absent - **AROMA:** intense and aromatic
TASTE: strong and persistent with bitter rear-taste - **USES:** excellent with seasoned cheeses - **PRODUCTION PERIOD:** June/July - **PRODUCTION AREA:** Lazio

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



CILIEGIO/CHERRY

COLORE: dal molto chiaro fino ad ambrato scuro - CRISTALLIZZAZIONE: regolare

AROMA: di media intensità, caratteristico, che ricorda la ciliegia

SAPORE: caratteristico, ricorda il croccante di mandorle

USI: gradevole sui dolci

PERIODO DI PRODUZIONE: Aprile - ZONA DI PRODUZIONE: Puglia

COLOUR: from very light to dark amber - CRYSTALLIZATION: regular

AROMA: of medium intensity, characteristic, that calls to mind cherries

TASTE: characteristic, it calls to mind almond brittle

USES: delicious on sweets

PRODUCTION PERIOD: April - PRODUCTION AREA: Puglia

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



CLEMENTINE/CLEMENTINE

COLORE: ambrato, bianco nel cristallizzato

CRISTALLIZZAZIONE: con cristalli grossi

AROMA: intenso, tipico dei fiori - SAPORE: sapore pieno e aromatico di clementine

USI: ottimo per dolcificare tè e tisane

PERIODO DI PRODUZIONE: Maggio - ZONA DI PRODUZIONE: Puglia, Basilicata

COLOUR: amber, white when crystallized

CRYSTALLIZATION: crystals of big dimensions

AROMA: intense, typical of flowers - TASTE: rich and aromatic clementine taste

USES: ideal sweetener for tea and tisanes

PRODUCTION PERIOD: May - PRODUCTION AREA: Puglia, Basilicata

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



CORIANDOLO/CORIANDER

COLORE: da chiaro ad arancio - CRISTALLIZZAZIONE: con cristalli leggermente

grossi - AROMA: dolce, rinfrescante - SAPORE: dolce, con un retrogusto di

noce di cocco - USI: ideale per accompagnare carni e formaggi stagiona-

ti; dolcificante per tè ed infusi

PERIODO DI PRODUZIONE: Giugno - ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo, Marche e Puglia

COLOUR: from light colour to orange - CRYSTALLIZATION: crystals of slightly

big dimensions - AROMA: sweet and refreshing - TASTE: sweet with coconut

affertaste - USES: excellent with meat and mature cheese; sweetener for tea

and tisanes

PRODUCTION PERIOD: June - PRODUCTION AREA: Abruzzo, Marche and Puglia

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



EUCALIPTO/EUCALYPTUS

COLORE: ambrato scuro

CRISTALLIZZAZIONE: compatta

AROMA: forte, caratteristico, aromatico - SAPORE: pronunciato, balsamico

USI: nelle salse all'agrodolce e nel latte caldo

PERIODO DI PRODUZIONE: Luglio - ZONA DI PRODUZIONE: Lazio

COLOUR: dark amber

CRYSTALLIZATION: compact

AROMA: strong, characteristic, aromatic - TASTE: strong, balsamic

USES: in sweet and sour sauces and in hot milk

PRODUCTION PERIOD: July - PRODUCTION AREA: Lazio

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



GIRASOLE/SUNFLOWER

COLORE: giallo intenso lo stesso dei fiori dai quali proviene

CRISTALLIZZAZIONE: rapida

AROMA: leggero - SAPORE: neutro, asciutto

USI: con le olive nere, i frutti di mare e le fave

PERIODO DI PRODUZIONE: Luglio - ZONA DI PRODUZIONE: Marche

COLOUR: intense yellow (the same of sunflowers)

CRYSTALLIZATION: quick

AROMA: light - TASTE: neutral, dry

USES: with black olives, seafood and broad beans

PRODUCTION PERIOD: July - PRODUCTION AREA: Marche

DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



MARRUCA/MARRUCA

COLORE: ambrato - CRISTALLIZZAZIONE: progressiva
AROMA: di media intensità - SAPORE: caramellato, cotto
USI: si sposa bene con formaggi erborinati
PERIODO DI PRODUZIONE: Giugno - ZONA DI PRODUZIONE: Puglia
COLOUR: amber - CRYSTALLIZATION: progressive
AROMA: medium intense - TASTE: caramel, cooked
USE: perfect with blue cheese
PRODUCTION PERIOD: June - PRODUCTION AREA: Puglia
DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



MELATA DI BOSCO/FOREST HONEYDEW

COLORE: molto scuro, quasi nero - CRISTALLIZZAZIONE: in genere assente
AROMA: amarognolo - SAPORE: retrogusto leggermente amaro
USI: da abbinare con i formaggi di forte sapore
PERIODO DI PRODUZIONE: Luglio-Agosto - ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo
COLOUR: very dark, almost black - CRYSTALLIZATION: generally absent
AROMA: slightly bitter - TASTE: slightly bitter rear-taste
USES: with strong cheeses
PRODUCTION PERIOD: July/August - PRODUCTION AREA: Abruzzo
DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



MILLEFIORI/MULTI-FLOWER

COLORE: molto variabile - CRISTALLIZZAZIONE: a seconda della specie floreale dominante
AROMA: variabile da fiore in fiore - SAPORE: caratteristico dei fiori principali
USI: classico dolcificante, ottimo in cucina
PERIODO DI PRODUZIONE: da Aprile a Settembre
ZONA DI PRODUZIONE: Marche, Abruzzo, Puglia
COLOUR: variable - CRYSTALLIZATION: in accordance with dominant floral species
AROMA: variable, in accordance with dominant floral species - TASTE: characteristic of dominant flowers - USES: classic sweetener, excellent for cooking
PRODUCTION PERIOD: from April to September
PRODUCTION AREA: Marche, Abruzzo and Puglia
DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



MILLEFIORI MONTAGNE D'ABRUZZO/MULTI-FLOWER OF ABRUZZO MOUNTAINS

COLORE: da ambrato molto chiaro fino ad assumere tonalità scure
CRISTALLIZZAZIONE: a seconda della specie floreale dominante - AROMA: intenso
SAPORE: caratteristico dei fiori principali
USI: classico dolcificante, ottimo per dolcificare lo yogurt
PERIODO DI PRODUZIONE: da Maggio ad Agosto - ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo
COLOUR: from light amber until it takes dark shades
CRYSTALLIZATION: according to dominant flower - AROMA: intense
TASTE: typical of dominant flowers
USES: as sweetener, ideal in yogurt
PRODUCTION PERIOD: from May to August - PRODUCTION AREA: Abruzzo
DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



ROSMARINO/ROSEMARY

COLORE: ambra chiaro - CRISTALLIZZAZIONE: a granulazione fine
AROMA: tenue ma caratteristico dei fiori d'origine - SAPORE: delicato, particolare
USI: in cucina, buon dolcificante
PERIODO DI PRODUZIONE: Aprile - ZONA DI PRODUZIONE: Puglia
COLOUR: light amber - CRYSTALLIZATION: fine granulation
AROMA: delicate, floral origin characteristic - TASTE: particular and delicate
USES: in cooking and as sweetener
PRODUCTION PERIOD: April - PRODUCTION AREA: Puglia
DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g



SULLA/SULLA

COLORE: chiaro, sull'avorio - CRISTALLIZZAZIONE: a granulazione fine, pastoso
AROMA: tenue, floreale - SAPORE: delicato senza aromi marcati
USI: è un buon miele dolcificante, si abbina con le castagne e con i formaggi di capra. Ottimo come cosmetico naturale
PERIODO DI PRODUZIONE: Maggio - ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo
COLOUR: light, ivory - CRYSTALLIZATION: fine granulation, soft
AROMA: delicate, floral - TASTE: delicate, without strong aromas
USES: it's a good sweetener, it's excellent with chestnuts and goat cheeses. Moreover it's excellent as natural cosmetic
PRODUCTION PERIOD: May - PRODUCTION AREA: Abruzzo
DISPONIBILITÀ/AVAILABLE JARS: 1000g - 500g - 250g - 40g

Linea Tris Miele

HONEY TRIS LINE

Il miele stellato incontra lo chef stellato. La nuova confezione regalo nasce dal binomio vincente con lo **Chef Davide Pezzuto**, che ha ideato e firmato le ricette originali presenti all'interno delle confezioni.

The star-rated honey meets the star-rated chef. The new gift box sets are born from the winning duo made by our honey and the **Chef Davide Pezzuto**, who created the recipes you can find inside the boxes.

MIELE ITALIANO/ITALIAN HONEY

Composizione gourmet di tre barattolini mignon di Miele Italiano da 40g, nei gusti assortiti tra: Acacia - Castagno - Sulla - Millefiori montagne d'Abruzzo - Arancio - Coriandolo - Ciliegio.

Gourmet gift box with three 40 g Italian honey jars, comprising: Acacia - Chestnut - Sulla - Multi-flower of Abruzzo mountains - Orange - Coriander - Cherry.

CONTENUTO/CONTAINS: 40 g x 3 vasetti/jars



Espositore Miele Mignon

MIGNON HONEY DISPLAY

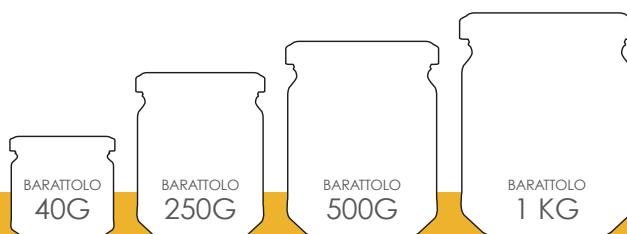


Linea rivolta a chi vuole commercializzare il nostro miele o proporre degustazioni, puntando su praticità ed eleganza.

These displays are for anyone who wants to distribute our honey or offer tastings combining elegance with practical functions.

MIELE MIGNON/MIGNON HONEY

Espositore vasi da 40g, 6 gusti a scelta.
Displays for 40g jars with a choice of 6 flavours.





APICOLTURA LUCA FINOCCHIO
Viale Santo Stefano, 16/A
Tornareccio (CH) - Italy
Tel. +39.0872.868692
www.apicolturalucafinocchio.it