



Miel Mille Fleurs

« Villa Guardatoia »

Le miel est un des aliments les plus anciens de l'humanité. Nommé « Nectar des Dieux », il fait partie de la médecine traditionnelle des plus antiques populations du monde entier.

Les propriétés bénéfiques pour la santé du miel sont attribuables aux multiples principes actifs contenus dans sa concentration de sucres simples que l'organisme humain peut absorber facilement. Vitamines et enzymes de l'abeille, micro-éléments et facteurs antibiotiques naturels qui apportent une digestibilité élevée et une indication alimentaire chez l'homme de 1 à 100 ans.

On peut trouver le miel cristallisé ou liquide. Son état dépend du rapport existant entre les deux types de sucres monosaccharides présents dans le miel. Quand le taux de fructose est supérieur le miel reste liquide plus longtemps (ex : le miel d'acacia) ; quand au contraire le glucose est plus important (ex : le miel de tournesol) le miel se cristallise plus rapidement.

Le Miel Mille Fleurs « Villa Guardatoia » a une couleur plus ou moins ambrée selon la prévalence floréal.

Le miel produit en juin a une couleur plus claire, un parfum plus intense et sucré, un arôme plus délicat où l'on reconnaît les nuances d'acacia et d'agrumes. Celui produit en septembre a une couleur plus sombre et une saveur moins sucrée au parfum de pruneaux séchés et de confitures de tomates vertes et une légère amertume due aux arbres d'olive. Energétique, il favorise la digestion et l'absorption du calcium. Le Mille Fleurs « Villa Guardatoia » maintient intactes toutes ces précieuses qualités, garanties par l'attention apportée au produit aussi bien dans la phase de production que dans le conditionnement dans de petits pots de 500 grammes.

Si le pain au beurre et miel est incontournable au petit déjeuner et au goûter, le miel, la ricotta et le cacao en poudre constituent une mousse des plus faciles à réaliser. Le miel Mille Fleurs, utilisé pour sucrer les flans à base de fruits ou les tartes au four rend la pâte plus moelleuse et met en valeur son parfum. Ajouter du miel à la levure du pain est utile pour prolonger sa conservation et le rendre plus moelleux. Si rares sont ceux qui utilisent le miel pour préparer les sauces d'accompagnements aux viandes et aux poissons et même pour un assaisonnement plus particulier des salades crues, tout le monde apprécie le miellat, produit en septembre, caractérisé par ses notes plus amères, adapté aux fromages frais ou moyennement faits.