



Il miele è da considerare uno dei più antichi alimenti dell'umanità. Denominato "Nettare degli Dei" fa parte della medicina tradizionale delle più antiche popolazioni del mondo.

Le proprietà benefiche e salutari del miele sono attribuibili ai suoi molteplici principi attivi contenuti e nella loro armonica concentrazione di zuccheri semplici subito assimilabili dall'organismo umano. Vitamine ed enzimi apportati dall'ape, microelementi e fattori antibiotici naturali che conferiscono alla sostanza un'elevata digeribilità e un'indicazione alimentare nell'uomo da 1 anno a 100 anni d'età. Il miele si può reperire liquido o cristallizzato. Lo stato fisico dipende dal rapporto esistente fra i due zuccheri monosaccaridi presenti nel miele.

Quando nel rapporto prevale il fruttosio il miele rimane liquido più a lungo (es. miele di acacia); quando, invece, nel rapporto prevale il glucosio (es. miele di girasole) il miele cristallizza più rapidamente.

Il Miele Millefiori "Villa Guardatoia" si presenta di colore più o meno ambrato a seconda delle prevalenze floreali. Di colore più chiaro, profumo intenso e pienamente dolce, dal delicato aroma in cui si riconoscono l'acacia e gli agrumi quello che è prodotto nel mese di giugno. Di colore più scuro e di sapore meno stucchevole con profumo di prugne secche e di marmellata di pomodori verdi con perfino una nota di gusto amarognolo dovuta all'olivo, quello prodotto nel mese di settembre. Energetico, favorisce la digestione e l'assorbimento del calcio. Il Miele Millefiori "Villa Guardatoia" mantiene intatte tutte queste preziose qualità, garantite dalla massima attenzione per il prodotto sia nella fase di produzione che in quella del confezionamento in vasetti da 500 grammi.

Se a colazione e merenda, pane burro e miele è insostituibile, miele, ricotta e cacao in polvere ha il pregio di essere la più facile e veloce mousse da preparare. Il millefiori, usato per dolcificare budini di frutta o torte al forno ne rende più soffice la consistenza e ne valorizza gusto e profumo. Aggiungere del miele al lievito del pane, è utile per prolungare la conservazione e renderlo più morbido.

Se soltanto pochi raffinati usano il miele per preparare inconsuete salse per carni e pesce e perfino per uno speciale condimento per insalate crude, tutti apprezzeranno l'accostamento del miele di melata, quello prodotto in settembre, maggiormente caratterizzato da note amarognole, con formaggi freschi o mediamente stagionati.