



STRADA DELLA MELA DELLE VALLI DI NON E SOLE

Miele Trentino

Prodotto a duplice natura: animale e vegetale che costituisce uno dei principali alimenti naturali le cui peculiari caratteristiche sono legate al tipo di flora bottinata e quindi al territorio di provenienza. Autentico custode dei profumi e dei fiori dolomitici, il miele di queste montagne ha qualità inconfondibili, quintessenza delle piante di prati, pascoli, boschi. Per la sua autenticità, la disponibilità è soggetta a variazioni dovute a condizioni climatiche ed ambientali.

Miele di Rododendro

Il miele

Vera rarità, il miele di rododendro è delicato, leggero e dal colore chiaro, prodotto rigorosamente in alta quota. Etereo al naso con sentori di **fiori bianchi e neve**, con note di erbe alpine; talvolta si riconosce la presenza del timo serpillio. Dolce, intenso, rotondo, con un finale di cera vergine.

Il miele di *R. ponticum* è noto fin dall'antichità come "**miele della pazzia**".

Abbinamenti in cucina

Per assonanza territoriale e tradizione alpina abbinato ai **formaggi grassi di malga**, nell'impasto dei canederli al formaggio, per mitigare l'acidità dei crauti. Per ben dosati contrasti gastronomici come dolce-amaro o dolce-salato. Per glassare o candire frutti acidi. A fine cottura, per mantecare assieme al burro risotti di verdure o formaggi. Per marinature di pesci d'acqua dolce. Sciolto in acqua, poi ghiacciata e grattugiata, per un'eterea granita.

Miele di Tarassaco

Il miele

Al naso è pungente di zolfo, ammoniaca, aceto, note di fieno bagnato, radice aromatica e crosta di formaggio. Il palato è di **media dolcezza, vanigliato** e con il deciso sentore d'infuso di camomilla. Dottor Jekyll e Mister Hyde, doppia personalità nella straordinaria dicotomia tra sensazioni olfattive e gustative.

Abbinamenti in cucina

Ottimo con **foglie amare da cottura** come indivia e scarola e per **laccare carni** di maiale, al forno o sulle braci. Emulsionato con aceto, evo e pepe nero, per condire arrostiti e carni alla brace. Nella pasta all'uovo delle tagliatelle. Per una concia cruda a base d'olio, limone ed erbe aromatiche spontanee.



Produttore:

Mieli Thun

Strada Conte Z. Thun, 8 38010 Vigo di Ton (Trento) | Tel. +39 0461 657929

www.mielithun.it | info@mielithun.it