

ITALIA **B** ITALIA
BREZZO

I Mielei per i formaggi



MIELE ITALIANO DI ACACIA: Ottimo in abbinamento con Yogurt, Ricotta fresca di capra, Ricotta di latte vaccino, Ricotta di pecora, Mascarpone, formaggi erborinati.

MIELE ITALIANO DI ARANCIO: Si abbina molto bene ai formaggi del sud Italia quali il Ragusano, il Pecorino siciliano e il Caciocavallo. La sua nota profumata e delicata lo rende anche ottimo con formaggi freschi come il Bra tenero o la Ricotta di capra.

MIELE ITALIANO DI CASTAGNO: Indicato abbinato a formaggi molli tipo Sairass e Ricotta e formaggi di media stagionatura come Taleggio, Raschera, Fontina, Tome giovani. Il suo gusto deciso lo rende un buon accompagnamento anche a formaggi di lunga stagionatura come il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano e il Castelmagno.

MIELE ITALIANO DI EUCALIPTO: Ideale abbinato a formaggi saporiti quale il Ragusano stagionato, il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano.

MIELE ITALIANO DI TARASSACO: Molto particolare in abbinamento con formaggi ovinu di media stagionatura come il Pecorino sardo, il Pecorino romano e il Pecorino toscano.

MIELE ITALIANO DI TIGLIO: Si sposa bene con formaggi di montagna come il Raschera, l'Asiago ed il Castelmagno. Ottimo anche con formaggi giovani come la Toma d'Alba, dove risalta l'aroma mentolato del miele.

MIELE ITALIANO DI FIORI ALPINI: Finissimo miele prodotto in alta Valle Maira, nelle Alpi piemontesi. Ottimo abbinato con formaggi di alpeggio come il Taleggio, la Fontina, il Castelmagno.

MIELE ITALIANO DI MELATA DI BOSCO: Ideale in accompagnamento a formaggi stagionati dal gusto deciso, sia a pasta dura (Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio) che a pasta molle (Robiola di Roccaverano).

MIELE DI LAVANDA: Il gusto dolce e l'aroma profumato e floreale ne consigliano l'abbinamento a formaggi poco stagionati come la Toma di Langa, la Robiola d'Alba, il Bra Tenero. Ottimo è anche l'accompagnamento a formaggi caprini freschi.