

[home](#) | [prodotti](#) | [produttori](#) | [agriturismo](#) | [visitare le terre di Siena](#) | [cultura e sapori](#)
[vino](#) | [olio](#) | [formaggi](#) | [pane e pasta](#) | [dolci](#) | [carne e salumi](#) | [cereali e legumi](#) | [frutta e verdura](#) | [erbe e spezie](#) | [funghi e tartufi](#) | [miele e conserve](#)

miele e conserve A Siena si produce miele d'acacia di ottima qualità, derivato dal lavoro di api libere di spostarsi su fiori incontaminati dall'inquinamento. Inoltre sono presenti tutti i derivati dall'apicoltura, come la pappa reale o la propoli.

MIELE TOSCANO
MIELE VERGINE INTEGRALE STG
PAPPA REALE
POLLINE
PROPOLI TOSCANA

miele toscano

Info

Proviene da molte specie floreali e racchiude in sé i pregi dei numerosi nettari da cui deriva. Ha consistenza fluida e granulosa, sapore dolciastro con retrogusto amarognolo, colore che varia dal giallo-verdognolo al marrone-blu. Si produce da maggio a settembre.

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutta la Toscana.

PRODUZIONE IN ATTO

OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITÀ, LA OMOGENEITÀ DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE

La produzione del miele millefiori, come per altri mieli monofloreali, è storicamente presente in tutto il territorio toscano ed ha costituito per lungo tempo un'integrazione delle produzioni principali nelle aziende agricole. Il miele, per sua natura, riproduce l'unicità dell'ambiente da cui deriva e ne distilla gli elementi che lo contraddistinguono, dando luogo ad un alimento unico e irripetibile. I diversi areali rendono peculiare il patrimonio di essenze nettarifere da cui il miele millefiori è composto: per questo ogni area geografica "produce" un miele caratteristico e riconoscibile. È ottimo per i dolci e da sempre è stato utilizzato come alimento energetico e ricostituente.

DESCRIZIONE DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE

Dopo l'opercolazione dei favi, in tempi variabili a seconda della zona geografica, i melari vengono estratti dalle arnie e trasportati nel laboratorio, dove si procede alla disopercolatura dei telaini e alla smielatura tramite centrifugazione. Il miele viene quindi filtrato, disposto nei maturatori e lasciato decantare per 15 giorni per far affiorare le impurità e le bolle d'aria che vengono poi eliminate tramite schiumatura.

MATERIALI, ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

- Arnie, melari e telaini di legno
- Attrezzi da cucina per la disopercolatura
- Smielatore con centrifuga
- Filtri e contenitori per la decantazione (maturatori).

[LISTA PRODUTTORI](#)
[STAMPA](#)


cerca prodotti

categoria

tutte 

prodotto

tutti 

marchi di qualità

tutte 

area

tutte 

comune

tutte 

nome

VAI

news

dal 1/11/2006 al 31/12/2007

**DEGUSTAZIONI AD ARTE /
LABORATORI SENSORIALI**

IL MARZOLINO



Tutte le news