



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

MIELE ITALIANO DI ACACIA

SPECIALITÀ ALIMENTARE

Dal 1353 i conti Serego Alighieri discendenti del poeta Dante, coltivano con amore e professionalità le loro possessioni in Valpolicella, dedicandosi alla vite e ad altre colture tradizionali del territorio per arricchire la tavola di specialità alimentari di pregio.

Il miele d'acacia si ottiene dal nettare delle fioriture primaverili di collina. Il profumo di fiori è gradevole e il sapore è delicato con aromi fini e persistenti. È altamente energetico.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: liquido, omogeneo, limpido. Colore giallo paglierino tendente al bianco acqua.

Olfatto: profumo floreale, delicato e gradevole.

Palato: sapore molto dolce con aromi delicati e fini.

CONSIGLI PER L'USO

Dolcificante naturale per bevande calde o fredde, ideale anche spalmato per una sana prima colazione o merenda. È impiegato frequentemente in pasticceria. Ottimo l'abbinamento con gorgonzola e altri formaggi erborinati o particolarmente saporiti. La sua genuinità e digeribilità ne fanno un alimento adatto alla prima infanzia e ad una sana dieta naturale.

CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 42 mesi dalla data di produzione. Conservare in luogo asciutto, fresco e al riparo dalla luce diretta del sole.



400 g



L'agricoltura è sempre stata basilare nell'economia del Casato, ma soprattutto un'arte seguita con passione. Accanto ai vini, si produce una serie di specialità alimentari accomunate dalla cura con la quale, da sempre, i Conti Serego Alighieri valorizzano la tradizione della Valpolicella: olio, miele e riso. Masi ne cura la supervisione tecnica e li distribuisce in tutto il mondo.