

MIELE DI ROBINIA



il **miele di acacia** è una specialità primaverile, ricavato dal nettare dell'acacia oppure robinia pseudoacacia: ha un colore molto chiaro e un profumo leggero ma caratteristico; il suo sapore ricorda il profumo vanigliato dei fiori. Il polline di acacia viene raccolto tra aprile e maggio ed elaborato in miele, questo viene lasciato a maturare per 3-4 settimane; è poi confezionato in contenitori di vetro.