

MIELE DI CASTAGNO



Anche il **miele di castagno** è antichissimo. Viene raccolto dalle api a partire dalla metà di giugno. Derivato dal nettare di fiori di castagno, questo miele ha un colore che varia dall'ambrato al marrone scuro. Ha un odore molto tipico, forte e penetrante e un sapore pungente lievemente amaro. Anche il miele di castagno come quello di acacia non cristallizza. Dopo la maturazione viene confezionato in contenitori di vetro e posto in commercio entro l'autunno.