

Le "7 Meraviglie"

IL CARATO

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Fabriano

Origine

Ottenuto invecchiando il nostro miele di Acacia Bio in barrique di rovere francesi vergini.

Metodo di produzione

Una volta raccolto il nostro miele di Acacia, scegliamo il più puro per inserirlo in barrique. Per nove mesi lo lasciamo riposare, effettuando spesso dei rimestaggi volti a far estrapolare più tannini possibili al miele stesso. Il risultato finale è il nostro "Il Carato", un miele di acacia invecchiato in barrique che si discosta molto per aspetto visivo, olfattivo e gusto dal classico miele di acacia biologico e disponibile anche nel formato da 28 gr.

Aspetti organolettici

Esame visivo

STATO FISICO: Resta liquido a lungo, può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.

COLORE: Ambrato, con toni tendenti al rosso rubino.

Esame olfattivo

INTENSITA' ODORE: Di media/forte intensità.

DESCRIZIONE ODORE: Unico. Ricorda il vino cotto, il cuoio e il tabacco appena bruciato.

Esame gustativo

SAPORE: Accogliente e deciso

DESCRIZIONE AROMA: Particolarmente caratteristico in quanto il connubio del legno con il miele dona sentori balsamici. Retrogusto sorprendentemente dolce

PERSISTENZA: Ottima

Abbinamenti

"Il Carato 28 gr": un pratico formato da usare per le tue preparazioni in cucina. È ottimo su formaggi freschi, ma anche di media e lunga stagionatura. Perfetto per caramellare carni, o come uso tal quale con una insalata mista. Unico su un gelato al Fiordilatte. Sicuramente il miele di acacia biologico più poliedrico.

LA STELLA

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Fabriano

Origine

Il miele "La Stella" da 28 gr è ottenuto mettendo in infusione anice stellato nel nostro miele di Acacia Bio. La pianta di anice stellato ha proprietà digestive, mentre il miele di acacia è considerato un potente antibatterico, con proprietà disintossicanti per il fegato. L'unione di questi due ingredienti dà vita a un miele all'anice stellato incredibilmente profumato, che è anche un alleato per la salute.

Metodo di produzione

Dopo l'infusione, una volta che il profumo e il sapore del miele si è intriso di anice stellato, provvediamo all'invasettamento.

Aspetti organolettici

Esame visivo

STATO FISICO: Resta liquido a lungo, può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.

COLORE: Leggermente più dorato della nostra Acacia per via dell'infusione con anice.

Esame olfattivo

INTENSITÀ ODORE: Di media intensità.

DESCRIZIONE ODORE: Unico. Ricorda l'anice e la liquirizia. Per chi lo conosce, ricorda il Varnelli, storico distillato marchigiano.

Esame gustativo

SAPORE: Delicato e piccante.

DESCRIZIONE AROMA: Caratteristica dell'anice, con sentori di vaniglia e liquirizia.

PERSISTENZA: Ottima

Abbinamenti

Il miele all'anice stellato "La Stella" da 28 gr, con le sue note profumate, è ottimo per dolcificare tè, tisane, caffè e caffè d'orzo.

STACHYS

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Fabriano

Fioritura

La fioritura della Stachys, pianta da cui ha origine il miele di Stachys, è concentrata ad Agosto, ma rilevabile sporadicamente da Giugno a Settembre.

Origine

Il miele di Stachys nasce da nettare di fiori di Stachys officinalis T. e altre specie vegetali in quantità non maggioritarie. La Stachys è una pianta erbacea vellutata, alta da 15 a 60 cm, con foglie oblunghe e fiori bianchi.

Metodo di produzione

Come si fa il miele di Stachys? Si parte da una smielatura dei favi del melario (non contenenti covata) che presentino celle chiuse, perciò con umidità $\leq 18\%$: poi si procede con rimozione, disopercolatura, centrifugazione e decantazione del miele, quindi invasettamento. Confezionamento integro senza punti di ruggine, munito di etichette che riportano le indicazioni previste dalla legge vigente, compresa l'identificazione del lotto di produzione. Non sono presenti OGM né sono stati applicati trattamenti ionizzanti.

Aspetti organolettici

Cristallizza lentamente dopo circa 3 mesi dalla raccolta, tuttavia la presenza di cristalli estremamente fini gli rende una consistenza cremosa piuttosto che solida.

Esame visivo

Colore da bianco ad ambra chiarissimo, nella cristallizzazione color crema cotta.

Esame olfattivo

Odore altamente intenso, con note erbacee.

Esame gustativo

Sapore intenso e molto particolare, seppur delicato. La dolcezza è accentuata dalla consistenza pastosa, che lascia il passo a rimandi spiccati ed acuti di campi selvatici, fioriti di colori rosa e viola. Abbastanza persistente.

Consigli d'uso

Le sue peculiarità rendono il miele di Stachys un ottimo miele da degustazione, buono da solo ma anche su supporti che permettano di apprezzarne a pieno la leggerezza, come i prodotti da forno poco saporiti. La medicina popolare conferisce al miele di Stachys diversi benefici: possiede, infatti, proprietà leggermente astringenti, rimineralizzanti, antisettiche.

MELATA

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Media collina Marchigiana

Periodo di raccolta

Giugno – Settembre

Origine

Miele di melata 28 gr: l'origine. Secreti zuccherini di insetti succhiatori (sostanza zuccherina rilasciata dagli afidi > 40%), soprattutto famiglia Psyllidae, che si nutrono di linfa o di altri liquidi su parti vive di varie piante; inoltre nettare di altre piante in quantità non maggioritarie. Gli insetti di questa famiglia sono associati a piante appartenenti ad un'ampia gamma tassonomica. In particolare sono frequenti, fra le piante ospiti, gli ordini delle Annona L. e delle Asterales e le Leguminose legnose. Le specie di maggiore importanza in Italia sono tuttavia associate alle Pomoideae e, in particolare, al pero. Il miele di melata di bosco nasce dalle sostanze secrete da questi insetti e poi raccolte dalle Api.

Metodo di produzione

Smielatura dei favi del melario (non contenenti covata) che presentino celle chiuse, perciò con umidità $\leq 18\%$: rimozione, disopercolatura, centrifugazione e decantazione del miele, quindi invasettamento. Confezionamento integro senza punti di ruggine, munito di etichette che riportano le indicazioni previste dalla legge vigente, compresa l'identificazione del lotto di produzione. Non sono presenti OGM né sono stati applicati trattamenti ionizzanti.

Aspetti organolettici

Resta liquido a lungo, può intorbidarsi per la presenza di cristalli ma difficilmente cristallizza del tutto.

Esame visivo

Colore da ambra scuro a mattone, quasi nero.

Esame olfattivo

Odore di media intensità e caratteristico, molto ricco: balsamico, di legno, di resina, di affumicato e di camino spento o legno bruciato, di foglie secche bagnate, anche con richiami a connotazioni animali; inoltre fruttato, con note di caramello, malto, albicocche essiccate.

Esame gustativo

Poco dolce, da poco a normalmente acido. Sentore che richiama l'odore: di sciroppo e datteri o panna cotta, di confettura di fichi, leggermente sapido. Abbastanza persistente.

Consigli d'uso

Usi e abbinamenti del miele di melata: la ricchezza di odori e sapori del miele di melata 28 gr ben si sposa con formaggi altrettanto variegati, come possono esserlo i vari tipi di Pecorino presenti sul territorio nazionale. La sua composizione ricca di minerali lo rende un prodotto rinvigorente e tonificante.

ACACIA

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Marche/Lombardia

Fioritura

Aprile – Maggio, al giorno d'oggi; in tempi passati, la fioritura tendeva a svilupparsi verso Giugno.

Origine

Il miele di acacia 28 gr Giorgio Poeta, col suo colore chiaro, nasce dal nettare di fiori di Robinia pseudoacacia L. (polline caratterizzante > 45% ma alta variabilità) ed altre specie vegetali in quantità non maggioritarie. L'acacia è un grande albero spontaneo, infestante o coltivato, che può raggiungere i 25 metri di altezza. Ha foglie impari composte da 5-12 paia di foglioline opposte, tra cui emergono fiori bianchi e profumati riuniti in grappoli. Originaria dell'America Settentrionale, ha espanso il suo habitat in tutti i continenti. Da questa pianta ha origine il nostro miele di acacia bio, molto amato per le sue caratteristiche di dolcezza e bassa acidità.

Metodo di produzione

Smielatura dei favi del melario (non contenenti covata) che presentino celle chiuse, perciò con umidità $\leq 18\%$: rimozione, disopercolatura, centrifugazione e decantazione del miele di acacia bio, quindi invasettamento. Confezionamento integro senza punti di ruggine, munito di etichette che riportano le indicazioni previste dalla legge vigente, compresa l'identificazione del lotto di produzione. Non sono presenti OGM né sono stati applicati trattamenti ionizzanti.

Aspetti organolettici

Miele tipicamente liquido e che resta tale a lungo; può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente, data l'alta presenza di fruttosio.

Esame visivo

Colore da quasi trasparente a giallo paglierino.

Esame olfattivo

Odore non particolarmente caratteristico e di debole intensità, generalmente molto fine: leggermente floreale, può ricordare appunto il profumo dei fiori di Robinia che è estremamente delicato, od anche una marmellata di pere.

Esame gustativo

Sapore da poco a normalmente acido. Molto dolce, talvolta stucchevole, con toni vanigliati caratteristici (anche se poco marcati, come usuale per questa tipologia di miele) che ricordano un confetto. Scarsa persistenza.

Consigli d'uso

Il miele di acacia è uno dei mieli più apprezzati, anche dai bambini, per la sua facile miscibilità ed il sapore delicato, che lo qualificano anche come semplice dolcificante. Le sue caratteristiche di bassa acidità ed aromi caldi lo rendono idoneo all'abbinamento con formaggi stagionati, sapidi e dalle note piccanti. Il miele di acacia ha, secondo la medicina popolare, proprietà corroboranti, disintossicanti del fegato e regolatrici dell'intestino, nonché un'azione antinfiammatoria delle prime vie aeree.

MILLEFIORI DI MONTAGNA

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Montagna fabrianese

Fioritura

Aprile – Agosto, prima con i pascoli naturali, poi con gli arbusti montani.

Origine

Questo miele millefiori di montagna da 28 gr si distingue per l'alta variabilità di essenza presente. Il melting-pot unico è dovuto, infatti, all'altissima presenza di essenze spontanee raccolte dalle api da aprile fino ad agosto (più di 400).

Metodo di produzione

La produzione del miele millefiori comincia con la smielatura dei favi del melario (non contenenti covata) che presentino celle chiuse, perciò con umidità $\leq 18\%$: poi si procede con rimozione, disopercolatura, centrifugazione e decantazione del miele, quindi invasettamento. Confezionamento integro senza punti di ruggine, munito di etichette che riportano le indicazioni previste dalla legge vigente, compresa l'identificazione del lotto di produzione. Non sono presenti OGM né sono stati applicati trattamenti ionizzanti.

Aspetti organolettici

Cristallizza velocemente, per questo presenta una texture grossolana.

Esame visivo

Colore ambra scuro, con possibili note verdastre più scure.

Esame olfattivo

Odore intenso, ricorda appunto il profumo dei campi in fiore, gli stessi dove le api raccolgono questo nettare.

Esame gustativo

Compatto e molto dolce. Ricorda la frutta bianca matura, con medi odori di bosco. Molto persistente.

Consigli d'uso

Le note dolci rendono questo miele millefiori di montagna bio ottimo per la prima colazione. Ma il miele millefiori di montagna apporta anche numerosi benefici: la medicina popolare gli conferisce, infatti, proprietà rilassanti ed emollienti, quindi tossifughe, oltre che depurative e energizzanti.

GIRASOLE

Paese di origine: Italia

Zona di produzione: Collina di Ancona (AN) / Monte San Pietrangeli (FM)

Fioritura

Luglio, al giorno d'oggi, dato che sono a disposizione principalmente fioriture agricole. Il girasole spontaneo si ritrova fiorito fino a Settembre.

Origine

Da dove ha origine il miele di girasole da 28 gr Giorgio Poeta? Dal nettare di fiori di *Helianthus annuus* (polline caratterizzante 80% circa) e da altre specie vegetali in quantità non maggioritarie. Il girasole è una pianta erbacea annuale, alta 1 o 2 metri, con fiori gialli riuniti in capolini numerosi nelle varietà selvatiche. Originaria del Perù, è ormai acclimatata in Europa. È questa pianta a dare vita al nostro miele di girasole biologico.

Metodo di produzione

Smielatura dei favi del melario (non contenenti covata) che presentino celle chiuse, perciò con umidità $\leq 18\%$: rimozione, disopercolatura, centrifugazione e decantazione del miele, quindi invasettamento. Confezionamento integro senza punti di ruggine, munito di etichette che riportano le indicazioni previste dalla legge vigente, compresa l'identificazione del lotto di produzione. Non sono presenti OGM né sono stati applicati trattamenti ionizzanti.

Aspetti organolettici

Cristallizza spontaneamente in modo rapido e con risultato variabile, secondo il contenuto d'acqua e le condizioni, ma quasi sempre con cristalli difficili da sciogliere, dato l'alto contenuto di glucosio.

Esame visivo

Colore molto caratteristico, con tonalità giallo vivo: il miele liquido si presenta color ambra con sfumature gialle, mentre quando cristallizza assume una colorazione intensa di crema.

Esame olfattivo

Odore di media intensità, ricco di rimandi di polline e cera, di foglie e paglia umida, oleoso, ricorda una conserva di pomodori verdi o di albicocche.

Esame gustativo

Sapore intenso e dolce, caratteristico in quanto conferma le molte percezioni olfattive, talvolta fruttato. Da poco ad abbastanza persistente.

Consigli d'uso

Si tratta del miele più utilizzato nell'ambito della pasticceria, dove può conferire dolcezza senza rinunciare a lasciare una traccia di sé. Data la ricchezza di sensazioni olfattive e gustative, si abbina bene a formaggi dal carattere altrettanto deciso e morbido: Asiago e Taleggio stagionati, che presentino rispettivamente note burrose od erbacee, spesso con sapore di nocciole tostate. La medicina popolare conferisce al miele di girasole anche proprietà terapeutiche diuretiche, stimolanti, febbrifughe e digestive.

Altre info

Controindicazioni

Come ogni miele, anche quello di girasole ha delle controindicazioni: si sconsiglia, infatti, un abuso del prodotto (più di 60 gr al giorno). Persone allergiche con alta incidenza di allergie (in particolare allergia da fieno nei confronti di Graminaceae, Cupressaceae, Betulaceae, Salicaceae, Fagaceae, ecc.) dovrebbero evitare l'assunzione di qualsiasi prodotto dell'alveare, compreso il miele di girasole da 28 gr, data la potenziale contaminazione da pollini allergenici. Tenere lontano dai bambini al di sotto dei 3 anni di età.

Certificazione

Prodotto biologico certificato MiPAAF, Operatore controllato n° 44913.

