

# MIELE DI MELATA

Honeydew Honey



500 g



250 g

In ambienti con scarsa disponibilità di piante e fiori nettariferi le api bottinatrici, cioè le api operaie addette alla raccolta, non si nutrono del nettare dei fiori ma utilizzano la “melata” per produrre il miele che prende appunto il nome di “miele di melata”. In particolare, la melata è una sostanza vischiosa e zuccherina che si forma sugli alberi. È prodotta da piccoli insetti che si nutrono della linfa degli alberi e secernono la melata, elemento dal caratteristico colore bruno ricco di sostanze nutritive come zuccheri e sali minerali.

Per le sue numerose caratteristiche benefiche (attività antibatterica, antiossidante, prebiotica ed elevato contenuto di sali minerali), il miele di melata può essere consigliato per l'utilizzo quotidiano, ad esempio come dolcificante proprio come il miele da nettare.

*In environments with poor availability of nectariferous plants and flowers, foraging bees, the worker bees in charge of harvesting, do not feed on the nectar of flowers but use “honeydew” to produce honey that takes precisely the name of “honeydew honey”. Specifically, honeydew is a viscous and sugary substance that forms on trees. It is produced by small insects that feed on the sap of the trees and secrete honeydew, an element with a peculiar brown colour rich in nutrients such as sugars and minerals. Because of its many beneficial properties (antibacterial, antioxidant, pre-biotic and high mineral content), honeydew honey can be recommended for daily use, for example as a sweetener, just like nectar honey.*

#### ORIGINE / ORIGIN:

Sicilia / Sicily

#### ASPETTI ORGANOLETTICI / ORGANOLEPTIC ASPECTS:

##### COLORE / COLOUR

Scuro, bruno, ambrato / Dark, brown, amber

##### ODORE / SMELL

Caratteristico di media intensità / Peculiar, with medium intensity

##### SAPORE / FLAVOUR

Gusto di caramello, di frutta cotta e di sciroppo erboristico. In bocca il sapore è persistente e può presentare anche una nota acida e salata, di resina, di bosco umido, d'incenso

*Taste of caramel, cooked fruit and herbal syrup. In the mouth the taste is persistent and may also have an acid and salty note, of resin, of damp wood, or incense*

#### CONSISTENZA / CONSISTENCY:

Cristallizzazione molto lenta e un basso contenuto di acqua, in quanto le api trovano la melata sulle foglie e, dato che la raccolgono in estate, l'umidità relativa dell'ambiente è di solito bassa e questo influisce anche sul prodotto finale

*Very slow crystallization and low water content, as the bees find the honeydew on the leaves and, since they collect it in summer, the relative humidity of the environment is usually low and this also affects the final product*

#### CONSERVAZIONE / CONSERVATION:

Temperatura ambiente al riparo dal sole  
Room temperature sheltered from the sun

#### CONFEZIONI / SIZES:

500g – 250g

#### DATA DI SCADENZA / EXPIRY DATE:

Due anni dalla data di produzione / Two years from the date of production



**APICOLTURA NOMADE PRIVITERA**  
dal 1943

Via Nino Martoglio, 33 – 95030 Gravina di Catania (CT) – Sicily, Italy  
tel. +39 095 411965 / e-mail: cantineprivitera@virgilio.it / www.cantineprivitera.com