



Mieli Tipici



Conosciuto al mondo come il "cibo degli dèi", il miele è stato per molto tempo l'unico alimento zuccherino disponibile prima della scoperta dell'America. Le prime tracce di arnie costruite dall'uomo risalgono a ottomila anni fa. Sin dall'antichità, il miele, è stato considerato utile per prevenire e curare malattie. La Sardegna produce mieli di varietà diverse e di ottima qualità. Smeralda propone il **Miele di Cardo**, dal sapore decisamente forte e il cui profumo ricorda i fiori della campagna mediterranea; il **Miele di**

Asfodelo, di odore delicatissimo vagamente erbaceo e un sapore che richiama il profumo del fiore; il **Miele di Arancio**, dal sapore gradevolmente acidulo con proprietà cicatrizzanti per ulcere, utile come antispasmodico e sedativo; il **Miele di Eucalipto**, dal gusto dolce e dal profumo intenso che ha azione antibiotica e antiasmatica, utile per la tosse; il dolcissimo **Millefiori**, ricco e speziato, disintossicante del fegato; il **Miele di Corbezzolo** o **Miele Amaro**, il più caratteristico della Sardegna, con

straordinarie proprietà organolettiche, che possiede aromi e sapori unici e il cui profumo, molto particolare, ricorda quello delle foglie dell'edera e dei fondi di caffè. Ha un aroma persistente e sapore dolce solo all'inizio, dopodiché si esprime con una forte componente amara, astringente ma mai con sapore di bruciato. Nella gastronomia isolana il miele è indispensabile per la produzione dei dolci tipici.

· Typical Honey ·





Mieli Tipici

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Miele di Agrumi <i>Citrus Fruit Honey</i>	710-SPE	250 g	Vaso vetro Glass jar	3 Kg	12	8019500003383
	710-SME	500 g		6 Kg	12	8019500003079
Miele di Asfodelo <i>Asphodel Honey</i>	710-SPF	250 g		3 Kg	12	8019500003390
	710-SMF	500 g		6 Kg	12	8019500003086
Miele di Cardo <i>Cardoon Honey</i>	710-SPA	250 g		3 Kg	12	8019500003369
	710-SMA	500 g		6 Kg	12	8019500003024

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
Miele amaro di Corbezzolo <i>Strawberry Tree Honey</i>	710-SPA	250 g	Vaso vetro Glass jar	3 Kg	12	8019500003031
				3 Kg	12	8019500003376
Miele di Eucalipto <i>Eucalyptus Honey</i>	710-SPD	250 g		6 Kg	12	8019500003048
	710-SMD	500 g		3 Kg	12	8019500003352
Miele di Millefiori <i>Millefiori Honey</i>	710-SPB	250 g		6 Kg	12	8019500003017
	710-SMB	500 g				

Known the world over as the “nectar of the Gods”, honey for many centuries was the only form of sweetener available before the discovery of America. The first traces of man-made beehives date back eight thousand years. From very ancient times, honey was considered a remedy for preventing or treating diseases. Sardinia produces honey of various types and excellent quality. Smeralda proposes **Cardoon Honey**, with a strong decided flavour whose scent recalls the flowers of the

Mediterranean countryside; **Asphodel Honey**, with a delicate, vaguely grassy scent and a taste recalling the perfume of the flower; **Orange Honey**, pleasantly sour in taste and beneficial in stomach ulcers, also used as a sedative and antispasmodic; **Eucalyptus Honey**, sweet and intensely scented with antibiotic and anti-asthma properties, excellent to calm coughs; extra-sweet **Millefiori**, rich and aromatic, excellent for purifying the liver; **Strawberry Tree Honey** or **Bitter Honey**, the most

characteristic of Sardinia, with extraordinary organoleptic properties and unique scents and flavours — its scent recalls ivy leaves and coffee grounds. It has persistent scent and sweet flavour only at the outset, after which you will note a strong element of bitterness, astringent but never with a burnt flavour. In the island’s culinary tradition it is an essential ingredient for typical sweets and pastries.