



Apis Aurum

Sin da ragazzino **Michael** era affascinato dal mondo delle **api** mellifere. La **passione** per l'apicoltura è stata trasmessa dal nonno sin dalla culla. Oggi alleva le colonie di api in diverse vallate **dell'Alto Adige**, scelte in base all'altitudine, alle condizioni climatiche e alla vegetazione. Michael produce **miele affinato** con erbe aromatiche, frutta e funghi selezionati per un'esperienza di gusto **particolare**, non solo per colazione.





Miele con peperoncino „Pfiff“

NR. 007751 - 250gr

La leggera piccantezza del peperoncino abbinata al dolce miele è una delizia speciale se abbinata al formaggio. Si abbina bene anche con bistecche e formaggi.



Miele con lamponi „Himper“

NR. 007752 - 250gr

Miele di millefiori con lamponi essiccati. I lamponi maturi conferiscono al miele un gusto molto fine e fruttato con una gradevole acidità. Perfetto per una deliziosa colazione domenicale.



Miele con semi di papavero „Moun“

NR. 007753 - 250gr

I migliori semi di papavero vengono mescolati al miele primaverile dell'Alto Adige. Si sposa bene con qualsiasi pasta lievitata. Consiglio: un'assoluta delizia con un corpo burro alpino.



Miele con tartufo „Triff“

NR. 007754 - 250gr

Qui si uniscono il gusto terroso e nocciolato del tartufo e il gusto maltato e speziato del miele di bosco. Si sposa molto bene con uova al tegamino, spaghetti aglio e olio e formaggi.



Miele con rosmarino

NR. 007755 - 250gr

Il gusto salato e speziato con la delicata dolcezza del miele primaverile dell'Alto Adige. Si sposa perfettamente con carne e pesce alla griglia.



Miele con noci „Nuss“

NR. 007756 - 250gr

Solo le noci migliori possono attendere per essere consumate nel miele altoatesino. Si sposa molto bene con formaggio o nello yogurt o semplicemente come spuntino.



Miele con fave di cacao „Schoko“

NR. 007757 - 250gr

Miele raffinato con pure fave di cacao. Un must sulla tavola della colazione per tutti gli amanti del cioccolato.



Miele con nocciole „Haselnuss“

NR. 007758 - 250gr

Le migliori nocciole tostate e macinate si uniscono al miele per creare un'esperienza speciale. È meglio semplicemente cucchiarlo senza niente!