




## Fattoria Uccelliera



 Per Miele Millefiori s'intende un miele che non proviene specificatamente da una varietà botanica in particolare, ma da una moltitudine non precisata di fiori. Di conseguenza, questo tipo di miele può avere sapore e colore diversi di anno in anno (ciò non accade per i tipi di miele monoflorali nei quali questi due caratteri sono costanti). Il millefiori è il tipo di miele preferito dalla maggioranza dei consumatori della Fattoria Uccelliera.

Quando viene estratto dai favi di cera è allo stato liquido; poi, con il passare del tempo e l'abbassarsi della temperatura cristallizza. Ciò è dovuto alla alta presenza di glucosio ed a processi chimico-fisici del tutto naturali che non apportano alcuna alterazione alle proprietà del prodotto. Se si volesse riportare il miele allo stato liquido, basta immergerlo in acqua calda ad una temperatura di non oltre 40°C.

Confezione da 500 gr. & 250 gr.

### ThousandFlowers Honey



The Italian expression «millefiori» («thousand-flowers») means that this kind of honey do not originate from a plant in particular, but from a multitude of flowers.

So it is clear, that this honey can have every year different colour and taste (in the others, which are monofloral, these characteristics are always steady).

The «millefiori» is the kind of honey which is the most preferred from the customers of Fattoria Uccelliera. At the beginning, when it is extracted from the honeycombs, has a liquid-state; then, in the long run and by fall in temperature, it granulates. That is due to the high concentration in glucose and to natural chemical-physical processes, which do not cause any adulterations to the properties of the product. If You want to bring it again to the liquid state, it is enough to dip the jar in warm water, not over 40 degrees.

### Wiesenhonig



Unter Wiesenhonig versteht man Blütenhonig, der nicht von einer bestimmten Pflanze, sondern aus einer nicht genauer definierten Menge von Blüten gewonnen wird. Er kann daher von Jahr zu Jahr verschiedene Farbe und Geschmack aufweisen, was bei Honig aus einer einzigen Kultur nicht möglich ist, da hier diese beiden Merkmale konstant sind. Wiesenhonig der Fattoria Uccelliera ist bei den meisten Kunden sehr beliebt. Wie anderer Honig ist er flüssig, wenn er aus den Waben gepreßt wird. Im Verlauf der Zeit und bei abnehmenden Temperaturen kristallisiert er. Dieser Kristallisierungsprozeß wird durch die im Honigzucker vorhandene Glukose, sowie durch natürliche chemisch-physikalische Vorgänge bewirkt, die die Eigenschaften des Erzeugnisses in keiner Weise verändern. Um festgewordenen Honig in den flüssigen Zustand zurückzuführen, genügt es, ihn im Wasserbad auf ungefähr 40 °C zu erwärmen.