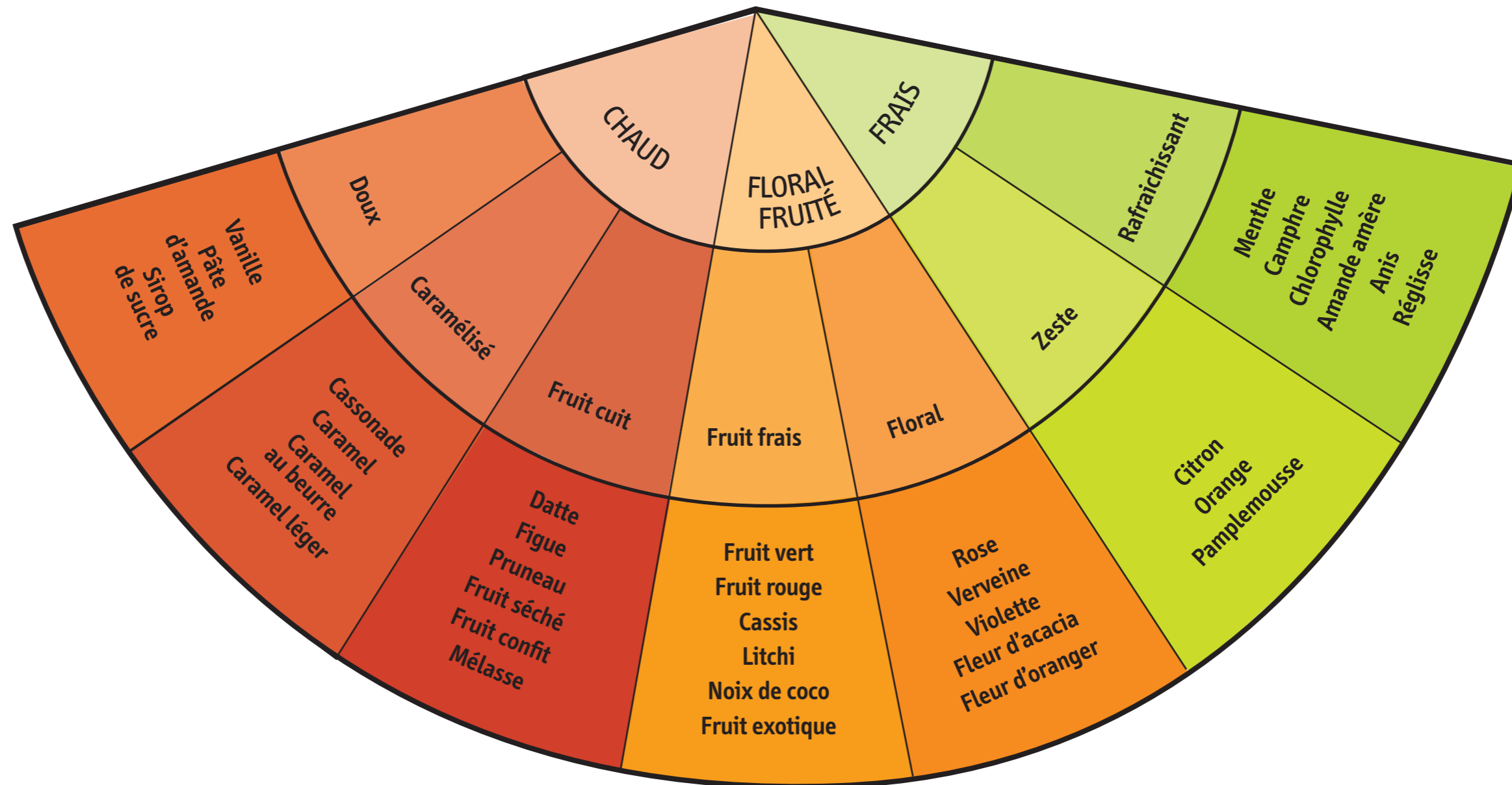


L'ÉVENTAIL AROMATIQUE DES MIELS

Chaque nectar de fleur butinée laisse dans le miel l’empreinte de sa personnalité. Il n’existe pas deux miels parfaitement identiques. Le protocole de dégustation du miel appelé «mélilogie» se rapproche de la dégustation du vin et fait appel aux 3 sens : l’œil (couleur, brillance), le nez (arôme), et la bouche (texture, arôme). Toutefois c’est en bouche que l’on distingue le mieux l’arôme des miels.



Abeille, sentinelle de l'environnement®



www.abeillesentinelle.net



www.unaf-apiculture.info