





Marche di Miele è il progetto che vede i quattro consorzi apistici (Ancona, Ascoli Piceno - Fermo, Macerata, Pesaro Urbino) uniti per tutelare e promuovere un prodotto che più di ogni altro racconta la biodiversità delle Marche,

in cui l'apicoltura è sinonimo di sostenibilità ed eccellenza. Tra il mare, le colline e le montagne delle Marche, ci prendiamo cura delle api.

La passione per le api e il rispetto per il loro ruolo nell'ecosistema sono al centro di tutto ciò che facciamo. Siamo orgogliosi di offrire prodotti apistici di qualità, che racchiudono l'essenza del lavoro delle nostre api e l'amore per il territorio marchigiano.

Il nostro obiettivo è promuovere la qualità dei mieli marchigiani grazie a specifiche norme di produzione contemplate in un apposito disciplinare e divulgare l'importanza del ruolo ambientale, agricolo, occupazionale e sociale dell'apicoltura in un percorso che vede coinvolti i consumatori e in particolare i ragazzi attraverso un percorso educativo nelle scuole.



Marche di Miele is the project in which four beekeeping consortia (Ancona, Ascoli Piceno – Fermo, Macerata and Pesaro Urbino) have come together to promote the product that is the highest expression of the Marche region's biodiversity, the result of sustainable beekeeping of genuine excellence. We tend our bees along the coast, in the hills and in the mountains of our Marche region.

Our passion for bees and respect for their role in the ecosystem are central to everything we do. We're proud to offer choice quality bee products, worthy expression of the labour of our bees and our love of our Marche region and its nature.

Our aim is to promote the quality of Marche region honeys through specific production standards set out in formal regulations, and to raise awareness of the importance of beekeeping for the environment, farming, job creation and the community as a whole by engaging with consumers and especially with young people, through educational projects in schools.



I NOSTRI APICOLTORI

Sono uomini e donne che con amore si dedicano all'allevamento delle api e alla produzione di miele di qualità. Un sapere fatto di gesti semplici, di una profonda conoscenza della natura e del territorio e del totale rispetto per le api, fondamentali per l'equilibrio del nostro ecosistema. Al centro del lavoro c'è la ricerca costante della qualità. Ogni fase della produzione viene curata con meticolosa attenzione. nel rispetto del disciplinare di produzione. garantendo un prodotto sicuro e "buono" che racchiude i sapori e i profumi del territorio. Tra i nostri apicoltori, alcuni vantano la certificazione BIO, che attesta la produzione di miele nel rispetto dell'ambiente, della qualità di vita degli animali e delle persone, altri invece, sono certificati QM, un marchio della Regione Marche che garantisce qualità, tracciabilità e informazioni al consumatore. Scegliere "Marche di Miele" significa conoscere il nostro meraviglioso territorio attraverso i suoi sapori e sostenere il lavoro prezioso degli apicoltori.

OUR BEEKEEPERS

Men and women who work with love and to tend their bees and produce quality honey. They apply a wisdom made up of simple procedures, in-depth knowledge of nature and the local landscape and a profound respect for bees and their fundamental role in our ecosystem. They aim constantly for quality in everything they do. Meticulous care is taken over every phase of production, with scrupulous application of all standards to guarantee that output is safe and "good", redolent with the flavours and fragrances of the local environment. Some of our beekeepers hold organic **certification**, confirming that they produce honey in harmony with the environment and the quality of life of animals and people, while others are certified under the QM scheme, a Marche Region quality mark that guarantees quality, traceability and consumer information. Choose "Marche di Miele" to explore our wonderful region through its flavours and support the invaluable work of our beekeepers.







MIELE MILLEFIORI

STATO FISICO: cristallizzato, può avere cristalli fini o medi.

COLORE: nei mieli cristallizzati da avorio a marrone, in quelli liquidi da giallo paglierino ad ambrato.

ODORE: da debole a forte; vegetale, fruttato, caldo, con un leggero sentore floreale nei mieli generalmente ricchi di leguminose e più delicati; fruttato-frutti trasformati (conserva di pomodori, succo di albicocca, ecc.) nei mieli con presenza di girasole; con nota poco fine (presenza di crucifere e/o cipolla); leggermente aromatico; caldo-caramellato, di zuccheri cotti nei mieli con presenza di melata.

GUSTO E AROMA: dolce da debole a forte:

acido da assente a forte; salato da assente a debole; aroma da debole a forte, simile alle sensazioni olfattive; a volte con presenza di retrogusto di ailanto.

Indicato per dolcificare tè, tisane, infusi, per la preparazione di dolci e per spalmare sul pane.





WILDFLOWER HONEY

PHYSICAL STATE: crystallised with fine or medium crystals.

COLOUR: ivory to brown in crystallised and from pale yellow to amber in liquid honeys. **SMELL:** slight to strong, grassy, fruity, warm with slight flowery overtones in highlegume and more delicate honeys; fruit and processed fruits (tomato purée, apricot juice, etc.) in honeys containing sunflower; with coarser overtones (if Cruciferae and/or onion are present); slightly aromatic; warm with hints of toffee and cooked sugars in honeys made with honeydew.

FLAVOUR AND FRAGRANCE: sweet medium to strong, acid absent to weak; salty absent to slight; fragrance slight to strong, similar to flavour; sometimes with an aftertaste of ailanthus.

Recommended for sweetening teas and herbal teas, for baking and for spreading on bread.







MIELE DI ACACIA

STATO FISICO: liquido; può intorbidire per la formazione di cristalli senza cristallizzare mai completamente.

COLORE: da quasi incolore a giallo paglierino. Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative.

ODORE: intensità da debole a mediodebole; leggermente floreale e fruttato, generico di miele, di cera nuova.

GUSTO E AROMA: dolce da medio a forte, acido da assente a debole; aroma da debole a medio-debole, simile all'odore di sciroppo zuccherino, caldo-fine (vanigliato), confettato.

Indicato per dolcificare bevande, per abbinare con formaggi quali pecorino e ricotte oppure con yogurt.

ACACIA HONEY

PHYSICAL STATE: liquid; may be cloudy due to partially formed crystals.

COLOUR: from almost colourless to pale yellow. A product with one or more of the following sensory characteristics.

SMELL: from slight to medium-slight; delicately flowery and fruity, smells of honey and fresh wax.

FLAVOUR AND FRAGRANCE: sweet medium to strong, acid absent to weak; fragrance from slight to medium-slight, similar to smell of sugar syrup, fine-warm (vanilla), sugary.

Recommended for sweetening drinks and for serving with cheeses such as pecorino and ricotta, or with yoghurt.

MIELE DI GIRASOLE

austative.

stato fisico: cristallizzazione generalmente compatta e rapida.

COLORE: giallo dorato, giallo crema, giallo brillante, nei mieli cristallizzati; ambrato con riflessi gialli nei mieli liquidi appena prodotti. Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-

ODORE: intensità da debole a media, vegetale-secco (fieno, paglia), fruttato-frutti trasformati (marmellata di pomodori verdi, conserva, succo di albicocca), di polline, di cera. **GUSTO E AROMA:** dolce da debole a medio, acido da debole a forte; aroma di media intensità, simile all'odore. **Indicato per dolcificare tè, tisane, infusi e per la preparazione di dolci.**

SUNFLOWER HONEY

PHYSICAL STATE: crystallises quickly, generally compact.

COLOUR: golden, creamy or bright yellow in crystallised honeys; amber with yellow highlights in fresh honeys.

A product with one or more of the following sensory characteristics.

SMELL: slight to medium, of dry grasses (hay, straw), fruity-of processed fruits (green tomato preserve, tomato purée, apricot juice), pollen, wax.

FLAVOUR AND FRAGRANCE: sweet slight to medium, acid slight to strong, fragrance of medium strength, similar to smell. Recommended for sweetening teas and herbal teas and for baking.



MIELE DI CORIANDOLO

STATO FISICO: cristallizzazione medio/veloce. COLORE: da beige a nocciola chiaro nei mieli cristallizzati, ambrato chiaro nei mieli liquidi appena prodotti. Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative.

ODORE: intensità da media a medio-forte, caldo, aromatico-canforato, vegetale-verde, può richiamare alimenti o cosmetici alla noce di cocco.

GUSTO E AROMA: dolce da debole a medio, acido da debole a medio; aroma da medio a medio-forte, simile all'odore.

Indicato per dolcificare tè, tisane, infusi e per la preparazione di dolci.

CORIANDER HONEY

PHYSICAL STATE: medium/fast crystallisation.

COLOUR: beige to pale brown in crystallised and pale amber in fresh liquid honeys. A product with one or more of the following sensory characteristics.

SMELL: medium to medium-strong, warm, aromatic and of camphor, green grass, may evoke foods or cosmetics containing coconut.

FLAVOUR AND FRAGRANCE: sweet slight to medium, acid slight to medium, fragrance from medium to medium-strong, similar to smell.

Recommended for sweetening teas and herbal teas and for baking.

MIELE DI CASTAGNO

STATO FISICO: liquido o cristallizzato (a cristallizzazione lenta).

COLORE: da beige scuro a nocciola nei mieli cristallizzati, ambrato a volte con tonalità rosso-arancioni nei mieli liquidi.

Il prodotto presenta una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

ODORE: intensità da media a forte; aromatico, resinoso, sapone di Marsiglia, caramellato, vegetale-verde, di ceci bolliti, legnoso

GUSTO E AROMA: debolmente dolce, amaro forte; aroma da medio-forte a forte, simile all'odore.

Il miele di castagno si accompagna bene ai sapori forti. Ideale con carni, selvaggina, formaggi stagionati e piatti dal sapore leggermente affumicato.

CHESTNUT HONEY

PHYSICAL STATE: liquid or crystallised (crystallisation is slow).

COLOUR: dark beige to light brown in crystallised and amber, sometimes with orange-red glints in liquid honeys. A product with one or more of the following sensory characteristics.

SMELL: medium to strong; aromatic, resiny, Marseilles soap, toffee, green grasses, boiled chickpeas, woody.

FLAVOUR AND FRAGRANCE: sweet slight, bitter strong; fragrance medium-strong to strong, similar to smell.

Chestnut honey should be served with strongly flavoured foods.

Ideal with meat, game, mature cheeses and dishes with a slightly smokey flavour.













CONSORZIO APISTICO PROVINCIALE DI PESARO E URBINO

ASS. CONSORZIO APISTICO PROVINCIALE DI ANCONA

CONSORZIO APISTICO PROVINCIALE DI MACERATA

CONSORZIO APICOLTORI PICENI FERMANI / APIF

I CONSORZI APISTICI **DELLE MARCHE**

THE MARCHE REGION BEEKEEPING





