Les miels

Proviennent de ruchers installés :

- dans la vallée du PRUNELLI (commune de TOLLA)
- et de l'ORNANO (commune de Sainte Marie Sicché),

Suivants la végétation et la période de l'année, les miels suivant sont récoltés :

Saison/ récolte	Végétation	Aromes- saveurs	Couleurs	Consistance	Conservation	Dénomination
Printemps (juin)	Maquis (bruyère blanche)	Odoriférant et doux	Ambrée à l'état liquide puis tirant sur le marron clair à l'état solide	Cristallisation fine et onctueuse	excellente	Maquis de printemps
Eté (juillet)	Chataigneraie	Odeur marquée et corsé, pouvant laisser une amertume (châtaignier dominant)	Ambrée à l'état liquide	Peu rester liquide de long mois	bonne	Chataigneraie
Eté (fin juillet)	Maquis altitude	doux	clair	Peu rester liquide de long mois	bonne	Maquis d'été
Eté (août)	Maquis	Prononcés et doux	sombre	Texture sirupeuse, à cristallisation très lent et grossière	excellente	Miellat d'été
Automne (novembre à décembre)	Maquis (Inule visqueuse, lierre, arbousier)	Amer et robuste	clair	Cristallisation rapide et fine	excellente	Maquis d'automne (arbousier)

<u>Conservation du miel :</u>

« liquide au moment de leur récolte, tous les miels se cristallisent, plus ou moins vite selon leur origine : c'est un processus naturel.
Le miel ne se bonifie pas avec le temps. Pour qu'il se conserve bien, il doit être stocké à l'abri de la lumière et à température constante et ne jamais être placé dans un réfrigérateur » (extraits de la revue Abeilles et fleurs – HS mai 2013 : les trésors de la ruche)