

Azienda Agricola Vismara Gianfranco

di Vismara Gianluca

Sede in Via Loreto 63 - 24069 Cenate Sotto BG - Tel 035 956050

Cod. fiscale: VSMGLC83M19L388J – P. IVA: 03909640165 - iscritta alla CCIAA di Bergamo REA N°418584

Email apicoltura.vismara@olioemiele.it

DEFINIZIONE GIURIDICA DI MIELE

“La sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare” (D. Lgs. 179/2004).

MIELE DI TIMO



La pianta

Il **timo comune** - nome scientifico *Thymus vulgaris* L. - è una pianta appartenente alla famiglia delle **Lamiaceae** (o Labiateae).

Si tratta di una pianta argamente diffusa in tutta Italia e avente diversi nomi comuni in funzione della regione, quali ad esempio: tummu, tumetti (Liguria), timi (Piemonte), erba salterella, timm (Lombardia), peerel (Veneto), temu, Tem (Emilia Romagna), peparello (Marche), amorino (Umbria), tuma (Abruzzo), tumu (Puglia), peperna (Campania), serapodda (Basilicata), timu, tumineddu (Sicilia), tumbu, arrigamu (Sardegna).

Il miele

Zona di produzione

Regioni montane italiane

Il miele

- Molto aromatico e perciò apprezzato dagli intenditori, altamente antibatterico

Valori organolettici

Sapore

normalmente dolce; normalmente o decisamente acido

Intensità aroma

almeno di media intensità

Descrizione aroma

caratteristico; floreale e speziato allo stesso tempo, di fiori secchi e di fiori di magnolia, di erbe aromatiche, dei fiori strofinati, di chiodi di garofano; di plastica bruciata; di matita da disegno, di legno di cedro, di vin brulé, di marsala

Persistenza

abbastanza persistente

Caratteristiche fisico-chimiche*

	<i>Unità di misura</i>	<i>media</i>	<i>Deviazione standard</i>
ACQUA	g/100g	16,8	0,8
HMF	mg/Kg	2,4	1,6
DIASTASI	ND	17,7	3,7
CONDUCIBILITÀ ELETTRICA	mS cm ⁻¹	0,64	0,10
COLORE	mm Pfund	35,4	12,6
pH		4,3	0,2
FRUTTOSIO	g/100g	39,5	2,8
GLUCOSIO	g/100g	30,7	2,1

*** valori medi stimati su un miele appena raccolto.**

Valori nutrizionali

acqua	18,0
GRASSI	0,0
DI CUI SATURI	0,0
CARBOIDRATI	80,3
DI CUI ZUCCHERI	80,3
PROTEINE	0,6
SALE	0,0
fibra	0,0

Data ultimo aggiornamento: 14/04/2023