

# COMMENT CHOISIR UN MIEL

## Un miel de qualité c'est quoi?

- >Un miel de qualité n'a subi aucune transformation (pas d'ajout de sirop de sucre, d'additifs..)
- >les abeilles ne doivent pas avoir été nourries avec du glucose
- >il ne doit pas y avoir plusieurs miels de différentes provenances assemblés

## Choix en fonction du goût et de son utilisation:

Chaque miel à un goût unique.

Généralités :

**Un miel foncé** = saveur prononcée, miel fort, corsé, puissant et long en bouche

**Un miel clair** (ex: acacia)= saveur légère, doux en bouche

**Un miel d'agrumes** = légèrement acidulé

**Un miel monofloral** est à préférer pour bénéficier de ses vertus spécifiques

**Un miel multifloral** est plus intéressant au niveau gustatif



## Mention du pot à surveiller :

- >origine clairement inscrite (éviter les miels où est inscrit « mélange de miels originaires de l'UE »)
- >faites confiance aux labels IGP,AOC, AOP,BIO
- >préférez les miels avec l'indication « récolté et mis en pot par l'apiculteur »