



**SENTIERO TOSCANO**  
Via Voltaia nel corso, 35/37  
53045 - Montepulciano (SI)  
info@thefinelodge.com



**Miele di acacia** - formaggi freschi e erborinati a bassa stagionatura. Perfetto anche negli impasti per dolci e per panificare.



**Miele di castagno** - formaggi stagionati (pecorini, caprini, parmigiano reggiano) e con la ricotta. Ideale per accompagnare pietanze dal sapore forte come carne e selvaggina oppure con la frutta secca.



**Miele di tiglio** - formaggi stagionati, piatti di pesce e macedonie di frutta fresca.



**Miele millefiori** - formaggi stagionati.



**Sentiero Toscano** propone un miele d'eccellenza prodotto dall'azienda apistica **Il Colletto** di Simona Ricci a Pescaglia.

Nel 2022 infatti ha ricevuto **Due Gocce d'Oro** nel concorso "Grandi mieli d'Italia" per il suo miele di Acacia (Robinia).

L'apicoltura (beekeeping) è da considerare come una delle miglior forme di tutela ambientale e di sviluppo sostenibile.

L'apicoltura è così diventata non solo un'attività commerciale per la produzione e la vendita dei frutti dell'arnia, ma anche un aspetto fondamentale per la sostenibilità agricola, nonché un "atto d'amore" per la conservazione dell'ecosistema.



# ABBINAMENTI