



FORMAGGI MISTI CON MIELE E MARMELLATE FRESCHE

Un abbinamento che celebra la ricchezza dei sapori locali è quello tra formaggi misti, miele locale e marmellate fresche. Questa combinazione esalta la versatilità dei formaggi, dalle varietà più stagionate e intense a quelle fresche e cremosi, che si sposano perfettamente con la dolcezza del miele, prodotto direttamente dalle api locali e caratterizzato da note aromatiche uniche. La marmellata fresca, fatta con frutta di stagione, aggiunge un tocco di freschezza e un piacevole contrasto di sapori, completando il piatto con la sua dolcezza naturale. Un vero e proprio viaggio tra sapori autentici, ideale come antipasto, spuntino o dessert, per assaporare la semplicità e la qualità degli ingredienti artigianali.