



L'idromele "Tre Leoni", è realizzato esclusivamente con materie prime prodotte all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei: acqua, miele e lievito, pertanto risulta a tutti gli effetti un prodotto a Km 0. Inoltre non vengono utilizzati coloranti, conservanti o qualsiasi altro tipo di additivo. Tre Leoni assicura la completa

assenza di anidride solforosa e derivati nonché di glutine. Tutti i prodotti Tre Leoni sono infatti di natura senza glutine.

L'azienda ha scelto realizzare la sua attività proprio in prossimità dei suoi principali fornitori, così da ridurre i trasporti e quindi limitare il consumo di energie non rinnovabili.

Tre Leoni si impegna nel promuovere la conoscenza e la diffusione di un'antica bevanda ormai quasi totalmente dimenticata: l'idromele.



GLUTINE FREE

TRE LEONI

di Eva Candido

V.le dell'Artigianato, 3/e
MONTEGROTTO TERME
(PD) ITALIA

+39 329 6670013

www.treleoni.eu

info@treleoni.eu



Seguici:



Tre LEONI

IDROMELEERIA





Idromele di tiglio:

Colore: giallo paglierino con riflessi oro e verde chiaro.

Aroma: leggero sentore di balsamico, caratteristico del miele di tiglio, unito a floreale e vegetale. Accenno di amaro finale accompagnato da una gradevole frizzantezza. Acidità medio-bassa.

Dolcezza media.

Temperatura di servizio: 8-12°C

Abbinamenti: crostini di burro e salmone, pasta con zucchine e gamberetti, formaggi salati, a pasta molle ed erborinati, dessert secchi, pasta di mandorle e cioccolato.



Idromele di millefiori:

Colore: giallo paglierino molto tenue.

Aroma: note molto dolci di fiori bianchi e gialli, albicocca e pesca gialla, amaro molto debole.

Temperatura di servizio: 7-9°C

Abbinamenti: formaggi d'alpeggio a media stagionatura, formaggi con pepe o peperoncino, biscotti con farina integrale e burro salato, pasticceria al caffè, mousse agli agrumi e petali di rosa.



Idromele di castagno:

Colore: oro con sfumature arancio e arancio scuro.

Aroma: intenso sentore di miele di castagno e caramello, arricchito con fiori e frutta gialla. Persiste l'amaro gustativo e retrogustativo. Finezza degli aromi. Acidità bassa. Dolcezza minima.

Temperatura di servizio: 8-12°C

Abbinamenti: crostacei crudi, formaggi a media stagionatura con marmellate o mostrada dolce, formaggi a crosta fiorista, torte con frutta secca, fichi con mascarpone e noce, cioccolato bianco o al latte.

