



Właściwości

Miód akacjowy pozyskiwany jest w okresie kwitnienia robinii akacjowej. W stanie płynnym miód akacjowy ma barwę jasnosłomkową do zielonkawej. Uważany jest za najjaśniejszy z miódów, ponieważ czasami może być nawet bezbarwny. Po skryształowaniu przyjmuje zabarwienie od białego do kremowożółtego. Z uwagi na wysoką zawartość cukru owocowego fruktozy pozostaje w stanie płynnym przez długi okres i bardzo wolno krystalizuje. Odnacza się delikatnym, subtelnym, lekko mdyim aromatem, harmonizującym z kwiatami akacji. W smaku jest słodki, delikatny i lekko kwaskowaty.

