

# L'AOP MIEL DE CORSE

---

## un engagement durable



Engagé depuis plus de 20 ans dans la démarche d'Appellation d'Origine, le syndicat AOP Miel de Corse - Mele di Corsica est constitué de l'ensemble des apiculteurs de Corse certifiés, qu'ils soient professionnels ou de loisir. Ces apiculteurs, bénévoles au sein du syndicat, sont garants de la défense et de la promotion du signe de qualité.

**L'AOP Miel de Corse est notre bien commun,  
protégeons-le.**

---

Contacts :  
Syndicat AOP Miel de Corse  
Mele di Corsica  
Pont d'Altiani RN 200  
20251 Altiani  
Tél : 04 95 48 69 69  
aop@mieldecorse.com

De nombreuses recettes  
et plus d'informations sur  
[www.mieldecorse.com](http://www.mieldecorse.com)

Suivez-nous sur



— AOP —  
**MIEL DE CORSE**  
—  
**MELE DI CORSICA**

*All the fragrances of Corsica in a jar of honey*

Corsican honey is the fruit of a land with rich and protected biodiversity. The island's untamed nature is protected and its varieties of endemic plants create a product with a strong identity and a wealth of different characters.

In order to reveal the incredible diversity of this natural heritage, Corsican beekeepers move their hives from the sea to the mountains with the changing seasons so the bees can pollinate all the flowers that form our honeys' palette of flavours.

The combination of this abundant nature, the work of the indefatigable *Apis mellifera mellifera Corsica* and the know-how of beekeepers produces the range of six Corsican honeys that make up the Miel de Corse-Mele di Corsica protected designation of origin (PDO).

These are honeys with surprising and diverse flavours, concentrates of the landscapes of this enchanting island.

## **SPRING HONEY**

Harvested from May onwards along the coast, and in the plains and the orchards in the low valleys, this honey is composed of floral combinations typical of early spring: asphodelus, willows and lotus maritimus, as well as clementine trees, mimosas, dog roses, etc.

**Light to golden, mild, floral and non-acidic.**



## **SPRING SCRUBLAND HONEY**

This honey is harvested throughout the spring over vast areas of scrubland, from the sea to the mountains. In it we discover all the complexity of maquis flowers, and primarily white heather, maritime lavender and broom.

**Amber, delicate caramel or cocoa flavour, liquorice fragrance**

## SCRUBLAND HONEYDEW HONEY

Honeydew is harvested from May to September from both coastal and wooded scrubland areas. Rockrose, calicotomes, oaks and eucalyptus form its dominant floral flavour.

**Dark to very dark amber, malted flavour, aromas of liquorice, caramel and ripe fruits. Long finish.**



## SUMMER SCRUBLAND HONEY

This honey, typical of high Corsican valleys, is harvested from August onwards.

Anthyllis, Erba Barona (wild Corsican thyme), brambles and germanders make it a rare and fine honey.

**Light to very light amber, floral, fruity and aromatic.**



## CHESTNUT HONEY

Harvested in middle mountain regions in late June. This honey is concentrated around the chestnut, its underbrush and surrounding vegetation: chestnut, brambles, clematis, anthyllis, brooms, deadnettles, etc.

**Amber and long in the mouth, a strong, tannic honey with a touch of bitterness.**



## AUTUMN SCRUBLAND HONEY

Harvested from the coast to the mountain from November onwards, this honey consists mainly of strawberry tree combined with ivy, sarsaparilla, false yellowhead, etc. Its bitterness and woody fragrance make it a highly distinctive honey.

**Light amber, very bitter and strong flavoured.**



AOP

# MIEL DE CORSE

ORIGINE MAQUIS GARANTIE



— AOP —

# MIEL DE CORSE

---

## MELE DI CORSICA

*Tutti i sapori di a nostra machja*

Le miel de Corse est issu d'un terroir dont la biodiversité est aussi riche que protégée. La nature sauvage et préservée de l'île, ses variétés de plantes endémiques en font un produit à forte identité et aux caractères variés.



Afin de révéler l'incroyable diversité de ce patrimoine naturel, les apiculteurs de Corse déplacent leurs ruches de la mer vers la montagne au fil des saisons, afin que les abeilles puissent butiner toutes les fleurs qui donnent la palette de saveurs de nos miels. C'est de l'alliance de cette nature abondante, du travail de l'infatigable abeille d'écotype corse *Apis mellifera mellifera corsica* et du savoir-faire des apiculteurs qu'est née la gamme des 6 miels de Corse constituant ainsi l'Appellation d'Origine Protégée Miel de Corse - Mele di Corsica. Des miels aux saveurs étonnantes et diversifiées, concentrés des paysages de l'île de beauté.

## MIEL DE PRINTEMPS

Récolté à partir du mois de mai sur le littoral, en plaine ou dans les vergers des basses vallées. Il est composé d'associations florales typiques de début de printemps : asphodèles, saules, lotiers littoraux mais également clémentiniers, mimosas, églantiers...

**Clair à doré, doux floral et sans acidité.**



## MIEL DE MAQUIS DE PRINTEMPS

Ce miel est récolté durant tout le printemps sur de vastes étendues de maquis, de la mer à la montagne. On y retrouve toute la complexité des fleurs du maquis avec principalement de la bruyère blanche, de la lavande maritime, et des genêts.

**Ambré, goût délicat de caramel ou de cacao, odeur de réglisse.**

## MIEL DE MIELLATS DU MAQUIS

Les miellats sont récoltés de mai à septembre sur les zones littorales et les zones boisées associées au maquis. Les cistes, calicotomes, chênes et eucalyptus constituent ses dominantes florales.

**Ambré foncé à très foncé, goût malté, arômes de réglisse, de caramel et de fruits murs. Persistant en bouche.**



## MIEL DE MAQUIS D'ÉTÉ

Miel typique des hautes vallées corses, il est récolté à partir du mois d'août. Anthyllis, *Erba barona* (thym sauvage corse), ronces, et germandrées en font un miel rare et recherché.

**Ambré clair à très clair, floral, fruité et aromatique.**

## MIEL DE CHÂTAIGNERAIE

Récolté en moyenne montagne à la fin juin. Ce miel est concentré autour de la châtaigneraie, son sous-bois et sa végétation environnante : fleurs de châtaigniers, ronces, clématites, anthyllis, genêts, Népita (Calament) ...

**Ambre et long en bouche, miel fort et tannique avec une légère amertume.**



## MIEL DE MAQUIS D'AUTOMNE

Récolté à partir de novembre du littoral à la montagne, il se compose principalement d'arbousier associé au lierre, à la salsepareille, à l'inule visqueuse... Son amertume et son odeur boisée en font un miel à forte typicité.

**Clair ambre, très amer et fort en bouche.**



L'AOP Miel de Corse - Mele di Corsica garantit au consommateur l'origine du miel et sa qualité grâce à **différents contrôles**. Les grains de pollen présents naturellement dans le miel permettent de certifier l'origine géographique et florale : c'est la **carte d'identité** du miel.

**Afin de bien identifier un miel de Corse en AOP, une vignette de couleur est apposée sur chaque pot en fonction de son grammage.**



# L'AOP MIEL DE CORSE

## *in cucina*

---

Croustillant de céréales au miel de maquis de printemps,  
tartare de granny à la vanille.



### **Recette d'Alexis Vergnory**

Chef de "A Terrazza"  
restaurant gastronomique  
de l'Hotel "les Mouettes"  
à Ajaccio.

### **Pour 4 personnes**

4 pommes  
1 jus de citron  
1 gousse de vanille  
1 verre d'eau  
10 c. à soupe de pétales de  
mais soufflés  
1 c. à soupe de pistaches  
1 c. à soupe de noisettes  
1 c. à soupe de noix  
1 c. à soupe de raisins secs  
3 abricots secs  
3 c. à soupe de miel de  
Maquis de Printemps

Epluchez les pommes et taillez-les en petits cubes.  
Ajoutez le jus de citron puis la gousse de vanille. Mélangez et réservez.  
Mixez ensemble quelques secondes les céréales, les fruits à coques,  
les abricots secs coupés en morceaux et le miel. Dresser à l'aide d'un  
emporte pièce et laissez prendre quelques minutes au frais.  
Vous n'avez plus qu'à déguster !