

# NASO&GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



➤ Naso&Gola propone solo miele italiano. Vogliamo in questo modo proporre un prodotto integro di tutte le sue grandi qualità e proprietà. Il miele è infatti un prodotto unico e salutare e che ha conquistato anche tanti chef per l'ottimo abbinamento con i cibi.

*Naso&Gola offers only honey which is harvested in Italy. Honey is the most natural of foods, a combination of nature's great qualities and properties. In the last few years it has gained the attention of many chefs as a perfect pairing to meats, cheeses, and sweets.*



MIELE ITALIANO • Italian honey

MIELE ITALIANO

*Italian honey*

## ► MIELE DI LIMONE

*lemon honey*

È un miele ottenuto selezionando quanto raccolto nelle migliori aree mediterranee del nostro Paese destinate alla coltivazione degli agrumi. Cristallizza spontaneamente poco tempo dopo il raccolto ed il suo colore varia dal giallo chiaro al perlaceo in relazione al grado di cristallizzazione e alla presenza anche minima di flora di accompagnamento. Il sapore è dolce leggermente acidulo, con aromi che sono compresi tra il fruttato e il floreale, comunque freschi.

**CONSIGLIO DELL'ESPERTO:** per tutte le tue bevande.

*A particular honey, the fruit of the great and variegated tradition of Mediterranean beekeeping, produced in the sweet smelling citrus plantations of southern Italy. This honey is able to astound you with its lus-*



*cious and unexpected flavor. It is not easily found on the market because of the difficulty of its preparation. It is a nice present for the connoisseur, who wants to have a selection of typical and particular products in his pantry. Appearance: often crystallized quickly after production, pearly light yellow in color depending on honey crystallization. Taste: sweet gently acidulous, with a fruity and floral flavor.*

**RECOMMENDED USE:** can be used in desserts, to sweeten tea, drizzled over fruit or cheese, to sweeten beverages.

## ► MIELE MILLEFIORI

*polyflora honey*

Questo miele viene prodotto per tutto il periodo della primavera e dell'estate e viene così denominato perché privo di una essenza botanica dominante che prevalga sulle altre. Deriva molto spesso da fioriture di prato spontanee. Naturalmente l'aspetto è influenzato dalla composizione del prodotto che può variare nella densità, nella colorazione e nell'aroma a seconda delle diverse specie floreali visitate dalle api.

**CONSIGLIO DELL'ESPERTO:** per la tua colazione di ogni giorno.

*This honey derives from the nectar harvested by the bees from the various flowers in the meadows in springtime. It is named for its great number of flowers from which it originates. This honey is produced in various regions of Italy, the riches of the floral properties and the quality of the flowers, make this honey particular. It is often*

*underestimated as it is not from a single flower, yet it is one of the richest in flavor available. Appearance: light amber colored, liquid and limpid, although this may vary depending on the main flower source. Taste: It has a wonderful aroma and a slightly spicy flavor, although this may vary depending on the main flower source.*

**RECOMMENDED USE:** It is an ideal ingredient for cakes, it is marvelous spread on toast accompanied by tea, or added to milk at breakfast.



# MIELE ITALIANO

## Italian honey

### ► MIELE DI ACACIA

#### *acacia honey*

È un miele prodotto esclusivamente dal nettare di fiori di acacia proveniente dalle migliori aree di raccolta, durante la media primavera. Si presenta liquido. Non giunge mai ad una completa cristallizzazione e il colore è giallo chiaro, paglierino a volte quasi trasparente. Il sapore è dolce e delicato con un aroma leggermente vanigliato.

**CONSIGLIO DELL'ESPERTO:** per quando vuoi addolcire.

*It is produced in the springtime, exclusively from the nectar of the flowers of the best acacia in the Italian forest. It is the most prized and sought after honey. The amount of natural fructose present in this honey enables it to stay liquid for a long period of time. An excellent source for sweetening beverages without altering the flavor or the aroma. Marvelous for*



*children. Appearance: liquid and limpid, rarely crystallized; the color is light yellow and nearly transparent. Taste: sweet and delicate with a light vanilla, almond flavor.*

**RECOMMENDED USE:** for paring with a salty cheese, such as ricotta, drizzled over fresh fruit, or incorporated with your favorite salad dressing.

### ► MIELE DI ARANCIO

#### *orange honey*

È un miele ottenuto selezionando quanto raccolto nelle migliori aree mediterranee del nostro Paese destinate alla coltivazione degli agrumi. Cristallizza spontaneamente poco tempo dopo il raccolto ed il suo colore varia dal giallo chiaro al perlaceo in relazione al grado di cristallizzazione e alla presenza anche minima di flora di accompagnamento. Il sapore è dolce leggermente acidulo, con aromi che sono compresi tra il fruttato e il floreale, comunque freschi.

**CONSIGLIO DELL'ESPERTO:** per tutte le tue bevande.

*This honey is produced in the sweet-smelling citrus plantations of southern Italy. In the first days of the month of April, at the time when the orange blossoms begin to flower, the bee hives are placed next to them. Here, the bees collect the delicate nectar of the orange blossoms for approximately a month. The bee master then extracts the honey from the comb in the first days of June. Appearance: often crystallizes quickly after production, pearly light yellow in color depending on honey crystallization. Taste: sweet flavor of the orange blossom, sweet and gently acidulous, with a fruity flavor.*

**RECOMMENDED USE:** for paring with a salty cheese, drizzled over fresh fruit, a wonderful accompaniment for ice creams and cakes, to sweeten and flavor your tea, an excellent table honey, ideal for the young and old.



## ► MIELE DI EUCALIPTO

*eucalyptus honey*

Viene prodotto nei mesi estivi nelle aree a clima Mediterraneo delle regioni centrali e meridionali dell'Italia. Prevalentemente cristallizzato e di colore ambrato dai riflessi giallo-grigi. Il sapore è dolce, mentre l'aroma, molto caratteristico, presenta un leggero retrogusto salato che ricorda la liquirizia.

CONSIGLIO DELL'ESPERTO: per le tue tisane ed i tuoi infusi.

*This honey is often said "to be the nectar of the gods", for its complex properties and benefits. It also was a traditional part of medicine for the most ancient populations of the world. It is rich with vitamins and enzymes. This honey is harvested in the Italian Mediterranean areas during summertime. Appearance: usually crystallized,*



*amber in color with yellow gray reflections. Taste: you can taste a hint of salt and butter, before slowly moving into light caramel notes and finishing off with a pleasant tang*  
RECOMMENDED USE: for paring with sweet cheese, non-spicy salumi, herbal teas, and pastries, a baker's staple.

## ► MIELE DI CASTAGNO

*chestnut honey*

Questo miele è raccolto nei primi mesi estivi nelle zone collinari e pedemontane Appenniniche ed Alpine ed è il miele più ricco di sali minerali. Si presenta liquido a lungo e cristallizza molto lentamente in maniera non compatta. La colorazione varia dall'ambra con tonalità rossastre al marrone. Il sapore non è molto dolce e l'aroma è caratterizzato dal retrogusto più o meno amaro ed intenso.

CONSIGLIO DELL'ESPERTO: per tutti i tuoi snacks e per lo sportivo.

*This honey is collected in the early summer months in the hills and mountains of the Italian Alps and Apennines. The bees collect the nectar from the male flowers of the chestnut trees, because of this the honey contains a lot of pollen giving it its intense flavor. This honey is the richest in mineral salts. Appearance: liquid, or finely crystallized, amber colored with red and brown reflections. Taste: a smooth, rich flavor, with an almost bitter aftertaste and an intense aroma.*

RECOMMENDED USE: for paring with Parmigiano Reggiano, piquant blue cheeses, sweet cheese, and non-spicy salumi, perfect for drizzling over pears, apples, and quince; it is also used for sweetening coffee without affecting the taste and aroma.





## ► MIELE ALTA MONTAGNA

*high mountain honey*

Prodotto solamente in altitudine. Questo miele viene prodotto per tutto il periodo della primavera e dell'estate. È privo di una essenza botanica dominante che prevalga sulle altre. Deriva molto spesso da fioriture di prato spontanee. Naturalmente l'aspetto è influenzato dalla composizione del prodotto che può variare nella densità, nella colorazione e nell'aroma a seconda delle diverse specie floreali visitate dalle api.

CONSIGLIO DELL'ESPERTO: per la tua colazione di ogni giorno.

*This exceptional honey is gathered in the spring and summertime, high in the Italian Alps. It is created by pollen that is collected from a variety of wild alpine flowers. Naturally the appearance is influenced by the composition of the honey and may vary in density, color and aroma, because of the culmination of different floral species that are visited by the bees. Appearance: rich*



*amber color, liquid although this may vary depending on the main flower source. Taste: an extraordinary complex flavor, although this may vary depending on the main flower source.*

*RECOMMENDED USE: this honey is excellent on toast, drizzled on cheese, or simply off the spoon!*

## ► MIELE IN CONFEZIONE MIGNON

*honey in small jars*

Una pratica confezione di 4 mieli in confezione mignon da 50 grammi.

Ottimo per chi vuole provare i diversi abbonamenti o per ristoranti e hotels.

*A package of four of our favorite honeys in a mignon size package of 50 grams. Optimum choice for those who want to have a variety of honey on hand without making the investment of the full size jars, perfect for gourmet shops, hotels and restaurants.*



# MIELE ITALIANO

*Italian honey*



## ► MIELE E PAPPÀ REALE - MIELE E PROPOLI

*honey and royal jelly - honey and propolis*

Un mix salutare di miele e pappa reale e miele e propoli. Un prodotto naturale molto utile per i malanni di stagione. Offerto in una comoda confezione da 250 grammi.

*A healthy mix of honey and pappa reale or honey and propolis. These natural products are very useful for seasonal illness. Offered in the convenient size of 250 grams.*



codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct pieces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
691	MIELE DI ACACIA PODERE ITALIA ACACIA HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
692	MIELE DI ALTA MONTAGNA PODERE ITALIA HIGHT MOUNTAIN HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
693	MIELE DI ARANCIO PODERE ITALIA ORANGE HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
694	MIELE DI CASTAGNO PODERE ITALIA CHESTNUT HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
695	MIELE DI EUCALIPTO PODERE ITALIA EUCALYPTUS HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
696	MIELE DI LIMONE PODERE ITALIA LEMON HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
697	MIELE MILLEFIORI PODERE ITALIA POLYFLORA HONEY PODERE ITALIA	500 g (17.64 oz)	12	35x26x11	90
711	MIELE E PAPPÀ REALE HONEY AND ROYAL JELLY	250 g (8.82 oz)	24	38,5x27,5x12	80
712	MIELE E PROPOLI HONEY AND PROPOLIS	250 g (8.82 oz)	24	38,5x27,5x12	80
787	MIELE CONFEZIONE MIGNON 4 PEZZI MINIATURE HONEY JARS (PACK OF 4)	4 pz. x 50 g (4 pieces x 1.76 oz)	16	35x26x11	90

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada  
Some products aren't available for the USA and Canadian markets

### ► Naso&Gola S r l - Uninomiale

Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma  
uffici/office:  
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836  
magazzino/warehouse:  
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

► [www.nasoegola.com](http://www.nasoegola.com) - [info@nasogola.com](mailto:info@nasogola.com)

### ► Naso&Gola USA LLC

329 South Mayfair Avenue #524  
Daly City, CA 94015-1404  
Phone: 650.756.6826

► [us.nasoegola.com](http://us.nasoegola.com)