



# LE MIEL DE METCALFA

Provient du butinage par les abeilles du **miellat** produit par un **insecte** spécifique dénommé **Metcalfa primosa**, qui se nourrit de la sève de l'arbre et qui exsude des gouttelettes de miellat.

En encore méconnu, ce miel est le seul à être caractérisé par le nom d'un insecte.

Cet insecte d'origine américaine, introduit accidentellement en Italie dans les années 1980, Metcalfa primosa a rapidement colonisé le sud de la France.



Très foncé, presque noir, c'est un miel très caractéristique par sa texture liquide mais très épaisse et qui tapisse le palais. Ses arômes sont fruités, épicés, assez chauds et évoquent la figue. Il est peu persistant en bouche.

Miel de sève, riche en éléments minéraux, il est précieux pour son apport en **oligo-éléments**.

Ce miel est très prisé, particulièrement dans les pays anglo-saxons, où on l'appelle *honeydew*, c'est-à-dire rosée de miel.