



MARIDAJES PAN Y MIEL

Este maridaje no hubiera sido posible sin la ayuda de **Mónica de pan artesano** bonsfocs.com y **Clemen de mielsamel.com**



1. PAN DE ESPELTA, QUESO FETA Y ZAAATAR

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE LAVANDA

Prueba también con miel de tomillo, miel de castaño o miel de romero



2. PAN RÚSTICO DE TRIGO

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE AZAHAR

Otros maridajes perfectos con miel de romero o miel de flores o multifloral.



3. PAN DANÉS

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE TOMILLO

Con miel de brezo tampoco debieras perderterlo.



4. PAN DE CENTENO Y ESPECIAS

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL MADROÑO O MIEL DE FLORES

Y también nos gusta combinar este pan con miel milflores, miel de brezo y miel de castaño



5. PAN DE ESPELTA, PIÑONES, HIGOS Y VINO TINTO

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE MADROÑO

En este caso la opción campeona es indiscutible



6. PAN DE ESPELTA, NUECES Y OREJONES

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE BREZO O MIEL DE ZARZAMORA



7. ROSCÓN DE ANÍS

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE GIRASOL

También nos gusta con una buena miel de flores



8. PAN DE CHOCOLATE Y ARÁNDANOS

MIEL FAVORITA PARA COMBINAR: MIEL DE GIRASOL

Prueba también con mielato de abeto, miel de romero y miel de zarzamora

