Il **miele di Erica** , si presenta **di** color ambra, talvolta ambra scuro ed è un **miele che** cristalizza in tempi molto brevi. Il gusto **di** questo **miele** è tendenzialmente dolce, **di** media intensità.

L'**erica** è una **pianta** cui vengono attribuite diverse proprietà. Fra queste, ricordiamo le attività diuretiche, antireumatiche e antibatteriche. Inoltre, si ritiene che la **pianta** - se impiegata esternamente - sia anche in grado di favorire la guarigione delle ferite.

**Ricco di proprietà antiossidanti per combattere i radicali liberi, questo miele ha anche caratteristiche antisettiche ed è coadiuvante nelle infezioni intestinali**;

Miele molto profumato con un odore e sapore di caramello . Generalmente viene abbinato con formaggi stagionati. La produzione del miele non è sempre regolare per via delle condizione climatiche e la siccità.

**Ricco di antiossidanti**: Il famoso miele di erica arborea è uno dei mieli con uno dei più alti tassi di “antiossidanti”. Gli [**antiossidanti**](https://www.vitamineproteine.com/2012/10/10/antiossidanti-cosa-sono-benefici/) sono i spazzini del nostro organismo capaci di combattere i tanto temuti radicali liberi sparsi per il nostro corpo.

**Antisettico**: Alcune “Leggende popolari” attribuiscono a questo miele con funzioni di “antisettico” delle vie urinarie.

**Contro le infezioni**: Il miele di erica secondo è un ottimo “coadiuvante” nella lotta alle infiammazioni dovute ad infezioni intestinali; Viene utilizzato anche contro acne e per alleviare arrossamenti e infiammazioni .