

Kestenov med posebniji je od ostalih vrsta meda zbog svoje **specifične tamno crvene boje, kestenjastog mirisa** i izrazito karakteristično **slatko-gorkog okusa**. Budući da je zbog tanina koje se nalazi na drvu kestena pomalo gorkastog okusa, idealan je za one koji ne vole slađe vrste meda.

Dobiva se od cvjetova kestena koji cvjetaju u drugoj polovici svibnja, a plodovi kestena rastu tek početkom jeseni. Budući da pčele sakupljaju nektar cvjetova na visokim temperaturama tijekom lipnja i srpnja, **med je potrebno vrcati što prije**. Uzmemo li i u obzir da šume kestena nisu toliko zastupljene kao druge vrste, nije nimalo iznenađujuće što **njegova proizvodnja spada među najzahtjevnije**.



Šumski med je s obzirom na cvjetne vrste meda za **13 puta bogatiji mineralima i aminokiselinama**. Šumski med također ima veću razinu saharoze, dekstrina i mineralnih materija te **smanjen udio glukoze i fruktoze jer medna rosa ne sadrži fermente kao što je nektar**.

Općenito, medljikovac je **bogatiji aminokiselinama i oligosaharidima** – probioticima koji imaju blagotvoran učinak na bakterije u probavnom sustavu, pa se šumski med često preporučuje kod probavnih tegoba.

Šumski med je **mного tamniji, gorkastijeg okusa, intenzivnijeg mirisa i sadrži manje kiselina od cvjetnog meda**. Zbog niske razine fruktoze i glukoze i omjera glukoze i vode, šumski med je **mного otporniji na kristalizaciju** te sadrži više antibiotičkih svojstava od cvjetnog meda.