



SCHEDA PRODOTTO

Miele Millefiori



DESCRIZIONE

Si presenta con un colore da biondo a rossiccio che può variare a seconda della stagione e della zona di produzione, il sapore è forte e gradevole. Il processo di cristallizzazione generalmente è abbastanza rapido.

PROPRIETÀ

Il miele di millefiori è naturalmente ricco di minerali e antiossidanti. È utile nel trattamento di stati influenzali, aiuta a placare la tosse e svolge funzioni antibatteriche. È una preziosa fonte di energia, utile per sportivi, bambini, gestanti, persone convalescenti e anziani. Secondo alcuni studi, inoltre, il miele millefiori sarebbe utilissimo per contrastare le allergie stagionali. Questo miele è utile anche per l'intestino e l'apparato digerente. Può eliminare gli stati di costipazione, bilanciare i livelli batterici e migliorare l'efficienza generale dell'assorbimento dei nutrienti. Inoltre, è apprezzato anche per la depurazione del fegato e per migliorare la circolazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il miele millefiori non ha un unico luogo di produzione, per questo motivo, in base alla zona di raccolta, esso può presentare delle unicità a livello di sapore e profumo, ma anche di proprietà. In base al nettare raccolto, infatti, il miele millefiori avrà caratteristiche diverse. Ciononostante, esso può essere suddiviso in due macro-categorie in base al periodo di produzione.

Miele millefiori chiaro: esso è più chiaro e trasparente, dal sapore più delicato, dolce e meno intenso.

Miele millefiori scuro: scuro o ambrato, presenta un sapore più deciso, con un retrogusto più o meno amarognolo. Ricorda molto la melata e il castagno.

USI

Molto utilizzato in cucina per diverse ricette come dolcificante.

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria, area Riserva Regionale Valli Cupe

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

Contrada Colle Torno – 88054 Sersale (CZ) | Email: info@celiapicoltura.it



SCHEMA PRODOTTO

Miele Millefiori



PERIODO DI PRODUZIONE

Maggio - Agosto

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g di prodotto

Valore energetico	1288 Kj / 303 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	80.3 g
di cui zuccheri	80.3 g
Proteine	0.3 g
Sale	0 g

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di calore e luminose.

ASPETTI COMMERCIALI

Materiale di imballaggio: vasetto di vetro con capsula in metallo

Etichetta: etichetta e sigillo in carta

CRISTALLIZZAZIONE

La cristallizzazione è un processo di naturale maturazione del miele. Il suo andamento dipende dalla tipologia di miele, dal processo di produzione e dalla conservazione. Mieli quali acacia, castagno e melata, contenendo più fruttosio rispetto al glucosio, cristallizzano molto lentamente. I nostri mieli, non essendo pastorizzati, vanno incontro a cristallizzazione. Qualora si desiderasse far ritornare il miele allo stadio liquido, si può immergere il vasetto a bagnomaria a massimo 40 °C (si consiglia di non ripetere troppe volte il processo per non denaturare la composizione del miele stesso).

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

Contrada Colle Torno – 88054 Sersale (CZ) | Email: info@celiapicoltura.it