



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Agrumi



DESCRIZIONE

Si presenta con un colore molto chiaro, quasi bianco nel cristallizzato, il suo profumo è intenso, fruttato e deciso. Il processo di cristallizzazione avviene generalmente pochi mesi dopo il raccolto, formando spesso cristalli grossi e sabbiosi.

PROPRIETÀ

Il miele di agrumi ha numerose proprietà benefiche: è un antiossidante e un antinfiammatorio. È una preziosissima fonte di energia (non solo per gli atleti) e può essere usato come sedativo della tosse e per contrastare raffreddamenti e sintomi influenzali. Il miele di agrumi presenta anche delle peculiarità tutte sue. Esso ha un effetto rilassante e calmante e viene spesso consigliato per alleviare gli stati d'ansia e contrastare mal di testa e insonnia. Viene anche ritenuto che possa stimolare l'appetito, oltre ad aiutare la digestione e depurare dell'organismo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	molto chiaro o chiaro
Tendenza a cristallizzare:	media
Intensità odore:	di media intensità
Odore:	tipicamente floreale, ricorda i fiori di origine, con note secondarie calde e fruttate; spesso viene descritto come "tipico odore di miele" o "caramelle al miele" in quanto corrisponde all'immaginario collettivo del miele (prodotto dolce proveniente dai fiori) e agli aromi artificiali che vengono spesso usati in alimenti e cosmetici al miele, aromatizzati proprio al fine di evocare questa idea.
Intensità aroma:	di media intensità
Aroma:	come all'olfatto, risultano in genere un po' più evidenti le note calde. Il profilo aromatico si modifica abbastanza velocemente nel corso della conservazione (o a causa di riscaldamento), passando da note molto chiaramente riconducibili ai fiori di origine nel miele recentemente prodotto a note della categoria aromatica (agrumate – scorza di arancia o speziate – anice) nei mieli più vecchi o riscaldati.
Sapore:	normalmente dolce, acido non percepito o leggero, amaro non percepibile.

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

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



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Agrumi



USI

Ottimo dolcificante per tè e tisane, molto adatto sulla ricotta e altri formaggi freschi.

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria

PERIODO DI PRODUZIONE

Aprile - Maggio

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