



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Eucalipto



DESCRIZIONE

Si presenta con un colore ambrato. Il processo di cristallizzazione è lento, con una consistenza compatta, il suo odore e sapore è intenso.

PROPRIETÀ

Il miele di eucalipto è molto ricco di antiossidanti, soprattutto flavonoidi. Essi sono estremamente utili per prevenire fenomeni infiammatori e degenerativi e per combattere i radicali liberi. Risulta quindi un alimento utile a contrastare l'invecchiamento cellulare. Alcuni studi hanno dimostrato che il miele di eucalipto prodotto in Italia risulta essere molto più ricco di flavonoidi in virtù della presenza, nel miele, anche di propoli raccolta dai medesimi alberi. Il miele di eucalipto presenta, così come il miele in generale, numerose proprietà antibatteriche e antisettiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	medio scuro o scuro
Tendenza a cristallizzare:	molto bassa
Intensità odore:	di forte intensità
Odore:	complesso con note chimiche (fenolo, catrame, sapone, inchiostro, tempera), animali (vacca) e calde. Tra le similitudini spesso riferite quella con i ceci bolliti o il mais abbrustolito.
Intensità aroma:	di forte intensità
Aroma:	simile a quanto percepito per via nasale diretta, ma in genere in bocca aumentano le note calde e si possono attenuare le sensazioni più aggressive.
Sapore:	poco dolce, acido non percepito o leggero, fortemente amaro

USI

Molto utilizzato nel latte caldo.

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

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



SCHEMA PRODOTTO

Miele di Eucalipto



PERIODO DI PRODUZIONE

Luglio - Settembre

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@celiapiicoltura.it