



SCHEDA PRODOTTO

Miele di Sulla



DESCRIZIONE

Si presenta con un colore bianco, il suo profumo e aroma sono molto delicati e aromatici. Il processo di cristallizzazione avviene in maniera spontanea, su questa tipologia di miele è possibile notare cristalli medi o fini.

PROPRIETÀ

Il miele di Sulla è un prodotto calorico e un dolcificante naturale con diverse proprietà. Apporta oltre 60 kcal per 20 g (un cucchiaino), la maggior parte è fornita da zuccheri semplici come glucosio, fruttosio e saccarosio. I lipidi sono contenuti in quantità marginale o sono del tutto assenti. Lattosio, colesterolo, glutine e istamina sono assenti. Sono presenti sali minerali come: zinco, ferro, rame, magnesio e manganese. Vitamine come: vitamina A, vitamina C e alcune del complesso B. Molti usano il miele di Sulla come dolcificante sostitutivo allo zucchero da tavola. A parità di porzione, il miele contiene circa il 33% di glucidi e di calorie in meno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	molto chiaro o chiaro
Tendenza a cristallizzare:	media
Intensità odore:	di debole intensità
Odore:	manca di odori marcati, in genere prevalentemente di tipo fruttato; una nota secondaria caratteristica di questa origine può essere descritta in maniera diversa: di tipo vegetale secco (tè verde, fieno); oppure di tipo caldo lattico (burro, latte, mozzarella); oppure di tipo chimico affumicato (fumo, gomma, camera d'aria).
Intensità aroma:	di debole intensità
Aroma:	simile a quanto descritto al naso; a volte più evidente la componente fruttata, altre volte la componente fruttata si riduce e aumenta la nota vegetale, che oltre al tè verde e al fieno, può ricordare anche ortaggi come il cuore di carciofo, il cardo, il fagiolino verde; può presentare anche una nota calda tostata, che richiama la mandorla tostata, il torrone; è possibile che tracce di altre componenti botaniche possano modificarne sensibilmente il profilo; tra le essenze che possono modificare il profilo organolettico dei mieli di sulla si citano brassicacee, agrumi, ailanto, coriandolo.
Sapore:	normalmente dolce, leggermente o mediamente acido, amaro non percepibile.

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

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



SCHEMA PRODOTTO

Miele di Sulla



USI

Molto utilizzato dagli amanti dello sport, è un buon miele dolcificante e si abbina molto bene con frutta secca e formaggi.

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria

PERIODO DI PRODUZIONE

Giugno - Luglio

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