



SCHEDA PRODOTTO

Miele Millefiori di Montagna



DESCRIZIONE

Pregiato miele prodotto nel Parco Nazionale della Sila ad un'altitudine tra i 1400 e 1500 metri. Si presenta con un colore chiaro che può variare a seconda della stagione e della zona di produzione, il sapore è delicato. Il processo di cristallizzazione generalmente è abbastanza rapido.

PROPRIETÀ

Questo miele ha moltissime proprietà e benefici, infatti ha ottime proprietà antibatteriche e antibiotiche. Molto consigliato per il trattamento di stati influenzali e per placare la tosse, ma non solo, anche contro allergie di stagione. Assumendolo in piccole dosi giornaliere, molte persone hanno riscontrato un miglioramento nel benessere fisico. Molto utile per intestino e apparato digerente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo miele millefiori viene prodotto in ambienti montani, non specificatamente alpini. La ricchezza del millefiori di montagna è tutta legata alla biodiversità del territorio in cui viene prodotto, racchiudendo al suo interno la varietà di fioriture a disposizione delle api.

Colore chiaro e trasparente, dal sapore delicato, dolce e meno intenso.

USI

Molto utilizzato in cucina per diverse ricette come dolcificante.

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria, Parco Nazionale della Sila

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

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



SCHEDA PRODOTTO

Miele Millefiori di Montagna



PERIODO DI PRODUZIONE

Maggio - 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