

MIELE DI CASTAGNO BIOLOGICO

DESCRIZIONE

Il miele di castagno ottenuto principalmente dal nettare dei fiori di diverse specie di castagno. È un miele più forte, con un sapore particolare e una certa amarezza. Si distingue per un pigmento più scuro che lo rende ancora più attraente per il suo più alto contenuto di antiossidanti, un profilo nutrizionale superiore, un più alto contenuto di minerali e un aroma unico.

Il miele di castagno è un prodotto di origine animale estremamente calorico. Con le sue 330 kcal per 100 g di prodotto, derivanti quasi per intero dagli zuccheri semplici, non è un alimento da sottovalutare.

CARATTERISTICHE FISICOCHEMICHE

Umidità: <20%

Fruzzosio+Glucosio: >60%

Saccarosio: <5%

Conducibilità: >0,8 mS/cm¹

Acidità: <50 meq/kg

HMF: <40 mg/kg

Diastasi: >8 uds

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

ENERGIA	GRASSI	CARBOIDRATI	PROTEINE	SALE
1360 KJ 330 Kcal	00.0 gr di cui acidi grassi saturi	81.0 gr di cui zuccheri	00.3 gr	00.0 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

COLORE	ODORE	AROMA	SAPORE
Ambra scuro	Intensità	Intenso molto persistente	Non eccessivam- ente dolce con retrogusto sempre più o meno amaro

TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE MOLTO BASSA

CODICE BAR 8 059602220301

PESO NETTO 400 gr.

SHELF-LIFE 36 Mese

CONFENZIONE PER CARTONE 12 pz.

CARTONI PER PALLET 120 pz.

DICHIARAZIONE O.G.M.

Il prodotto non contiene O.G.M.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto

IT BIO 006
AGRICOLTURA UE



LA VITA S.R.L.
P.Iva 14611161002

📍 Via Alessandro Volta,13 - 00012 Guidonia Montecelio, Rome, ITALY

☎ +39 0774 1843880 ✉ info@lavitasrl.it 🌐 www.lavitasrl.it



VISITA IL NOSTRO SITO