

MIELE MILLEFIORI BIOLOGICO

DESCRIZIONE

Il miele millefiori ottenuto dal nettare dei fiori e dal polline di diverse specie di piante che fioriscono all'incirca nello stesso momento dell'anno che riunisce varie proprietà ed effetti medicinali. È un tipo di miele abbastanza comune, ma unico, con un gusto e un colore variabili.

Il millefiori primaverile, prevalentemente di pianura, è di colore chiaro, dorato, profumo intenso, sapore dolce, aromatico e corposo. Cristallizza in modo cremoso.

Il millefiori estivo, prevalentemente di collina, è di colore più scuro, gusto intenso e sapore talvolta amarognolo per la presenza di castagno e melata. Il profumo è persistente. Cristallizza in modo omogeneo.

CARATTERISTICHE FISICOCCHIMICHE

Umidità: <17%

Fruzzuto+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
Giallo paglierino allo stato liquido da bianco a beige chiaro quando cristallizza.	Floreale	Intenso molto persistente	Molto dolce e normalmente acido

TENDENZA ALLA CRISTALLIZZAZIONE MOLTO ALTA

CODICE BAR 8 059602220523

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