

Prodotti gastronomici

Il nostro miele è una sostanza prodotta dalle api a partire dal nettare dei fiori. Le caratteristiche organolettiche del miele variano a seconda della specie di piante dalle quali le api succhiano il polline, dalla stagione di raccolta, dall'ambiente territoriale e dal clima. Considerato uno degli alimenti le cui proprietà salutari sono già note da migliaia di anni. Per millenni è stato l'unico dolcificante di cui l'uomo ha potuto disporre e ad esso è sempre stata accordata enorme importanza tanto da venire considerato, dalla mitologia greca e romana "cibo degli dei". Ricco di vitamine, minerali ed aminoacidi, è un forte alleato nella cura della tosse e dei raffreddori invernali. L'immediato apporto nutritivo e calorico lo rendono utile a chiunque sia soggetto a notevoli sforzi o pratici uno sport. Usato in cucina e in pasticceria, per addolcire bevande e infusi, o per preparare dolci come i biscotti e semifreddi e per dare un sapore agrodolce ai piatti salati e alla carne. Ottimo abbinamento con il formaggio, in particolare con quello stagionato e con le verdure. Vi sono diversi tipi di miele che si differenziano tra di loro per il colore, il profumo, la densità e le caratteristiche peculiari assicurate dai differenti tipi di polline impiegati. Noi vi proponiamo mieli tipici dei nostri Colli Euganei.

Miele di Tiglio



MIELE DI TIGLIO 500 G		
	CODICE EAN	8033309760230
	INGREDIENTI	Miele di Fiori di Tiglio
	PROVENIENZA	Italia.
	ALLERGENI	Nessuno.
	CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da luce.
	SHELF LIFE	48 mesi dalla data di confezionamento in contenitori chiusi.
PRODUZIONE	Il prodotto all'arrivo allo stabilimento viene controllato, analizzato e selezionato. Successivamente viene liquefatto in camera calda a temperatura inferiore ai 50°C, filtrato, omogeneizzato e confezionato in vasi di vetro.	
DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto	Valore energetico	1374 KJ 323 Kcal
	Grassi	0 g
	di cui saturi	g
	Carboidrati	80,4 g
	di cui zuccheri	80,1 g
	Fibre	0 g
	Proteine	0,4 g
Sale	0,01 g	