

Miele di Castagno



DESCRIZIONE:

Forte, deciso, autentico come i boschi da cui nasce.

Raccolto nei castagneti dell'Appennino ligure e piemontese, è un miele dal carattere inconfondibile, amato da chi cerca sapori intensi e complessi. ricco di minerali e polifenoli, è apprezzato per le sue proprietà toniche e antiossidanti. Da abbinare con formaggi stagionati, carni rosse, piatti autunnali o semplicemente su una fetta di pane rustico.

ORIGINE:

Piemonte – Italia

PROFILO SENSORIALE:

Colore scuro, aroma legnoso e tostato, gusto amarognolo e persistente.

CRISTALLIZZAZIONE:

Lenta, spesso resta fluido.

INFORMAZIONI DI RICICLO:

Vaso GL 70 GLASS (VETRO)

Tappo C/FE 91 (INDIFFERENZIATO)

LOTTO:

tipologia e giorno confezionamento

SCADENZA:

24 mesi

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE:

Conservare ben chiuso, in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

APICOLTURA VARACCA

Via San Lorenzo 12

15075 Mornese (AL)

P.I. 02656570062