



SCHEDA TECNICA – MIELE E ZAFFERANO

Denominazione di vendita: Miele e Zafferano

Ingredienti: Miele di acacia 99.93%, zafferano in pistilli (categoria I) 0.07%

Indicazioni: I pistilli di zafferano immersi nel miele di acacia diventano un abbinamento originale e accattivante, con gusto intenso e inconfondibile, dando vita a un equilibrio di sapori unico.

Abbinamento: Ideale con formaggi, o pennellato su carne e pesce prima della cottura.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia: 310 kcal

Carboidrati: 65.4 g di cui zuccheri 0 g

Proteine: 11.4 g

Grassi: 5.8 g di cui saturi 1.5 g

Fibre: 3.9 g

Sodio: 148 mg

Confezionamento: Vaso vetro con capsula twist-off banda stagnata e guarnizione interna in mastice.

Conservabilità: 24 mesi

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

Origine: I favi selezionati nelle migliori aree di produzione delle valli piemontesi vengono lavorati tramite smielatura, deumidificazione e maturazione in acciaio inox per almeno 40 giorni prima del consumo.

Caratteristiche dello zafferano: Pistilli selezionati a mano, essiccati e confezionati interi, garantiscono purezza, qualità e aroma intenso ma delicato.

Processo di produzione: Tutte le fasi, incluso controllo igienico, monitoraggio macchinari e parassiti, sono esaminate con metodo HACCP.

Apicoltura Varacca
Via san Lorenzo 12, Mornese (AL) 15075
P.I. 02656570062