

Melata di Bosco



DESCRIZIONE:

Scuero, denso e profondo come il bosco da cui proviene. Non nasce dai fiori, ma dalla linfa della Metcalfa pruinosa, raccolta dalle api nei boschi rigogliosi dell'Appennino. Il risultato è un miele meno dolce, ricco e complesso. Naturalmente ricco di sali minerali, è ideale per chi pratica sport o cerca energia naturale. Perfetto con yogurt bianco, formaggi erborinati, piatti di carne e infusi.

ORIGINE:

Piemonte – Italia

PROFILO SENSORIALE:

Colore ambrato scuro, quasi nero, aroma resinoso e maltato, gusto intenso con note di caramello e liquirizia.

CRISTALLIZZAZIONE:

Lenta, spesso rimane 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