

Miele di Tiglio



DESCRIZIONE:

Profumato e balsamico, un abbraccio d'estate.

Il miele di tiglio nasce dalle fioriture di giugno, quando i boschi si riempiono di un profumo fresco e mentolato. È un miele aromatico, dal gusto equilibrato e rigenerante. Tradizionalmente usato per le sue proprietà calmanti e rilassanti, ideale prima di dormire. Da utilizzare per tisane serali, latte caldo, formaggi freschi o caprini.

ORIGINE:

Piemonte – Italia

PROFILO SENSORIALE:

Colore giallo chiaro tendente all'ambrato, aroma floreale con note di erbe e menta, sapore dolce con una leggera punta amara.

CRISTALLIZZAZIONE:

Medio-rapida, con grana fine.

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