



Soc. Agricola San Martino SRLS

Cont.da San Martino 14 , 88044 Marcellinara (CZ)

P.IVA 03520200795 SDI : USAL8PV

Tel : +39 327 9877743 / 380 2391458

Email : amministrazione@agricolasanmartino.com

Autorizzazione Sanitaria n° 072 CZ 158 s



Miele Millefiori

Origine: Il miele millefiori dell'Istmo di Marcellinara è prodotto dalle api che raccolgono il nettare da una varietà di fiori presenti nell'area dell'istmo di Marcellinara, situato nella provincia di Catanzaro, in Calabria.

Colore: Il miele millefiori dell'Istmo ha un colore che varia da tonalità dorate a tonalità ambrate, a volte con riflessi verdastri o rossastri, a seconda della composizione floreale della zona e della stagione di raccolta.

Aroma: Ha un aroma delicato e floreale, con note leggere che ricordano il profumo dei fiori selvatici presenti nell'area dell'istmo. Può presentare anche sfumature fruttate o erbacee.

Gusto: Il sapore del miele millefiori dell'Istmo è equilibrato e armonioso, con una dolcezza media e un retrogusto leggermente fruttato o erbaceo. È caratterizzato da una grande varietà di sapori, riflettendo la diversità della flora presente nell'area di produzione.

Cristallizzazione: Il miele millefiori dell'Istmo di Marcellinara tende a cristallizzare più lentamente rispetto ad altri mieli, mantenendo una consistenza morbida e cremosa anche dopo lunghi periodi di conservazione.

Proprietà: Il miele millefiori possiede le proprietà benefiche tipiche del miele, come quelle antiossidanti, antibatteriche e lenitive. Grazie alla sua composizione variegata, può offrire una vasta gamma di nutrienti e sostanze benefiche per la salute.

Abbinamenti culinari: Grazie al suo gusto equilibrato e alla sua versatilità, il miele millefiori si presta bene ad essere utilizzato in cucina per aromatizzare dolci, bevande calde, formaggi freschi e salumi, e può essere un accompagnamento delizioso per piatti sia dolci che salati.

Conservazione: Conservare il miele millefiori in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole, per preservarne al meglio l'aroma e le proprietà organolettiche.

Valori nutrizionali : Valori medi per 100g. di prodotto , Valore energetico 1360kJ /320kcal , Carboidrati 82g. di cui zuccheri 82g, Proteine 0 g. , Grassi totali 0 g. di cui saturi 0 g. , Sale 0 g.