



**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 di Acacia

**Origine:** Il miele di acacia è prodotto dalle api che raccolgono il nettare dai fiori dell'albero di acacia, appartenente al genere Robinia pseudoacacia, originario dell'America settentrionale ma diffuso anche in Europa e in altre parti del mondo.

**Colore:** Il miele di acacia è noto per il suo colore chiaro e traslucido, che varia da tonalità pallide di giallo a tonalità quasi bianche.

**Aroma:** Ha un aroma delicato e floreale, con note leggere e dolci che ricordano il profumo dei fiori di acacia.

**Gusto:** Il sapore del miele di acacia è dolce e delicato. È privo di retrogusti amari o intensi, rendendolo particolarmente apprezzato da chi preferisce i mieli più leggeri e morbidi.

**Cristallizzazione:** Il miele di Acacia è uno dei mieli che difficilmente cristallizza, mantenendo a lungo la sua consistenza liquida e scorrevole anche a temperatura ambiente, questo perché c'è una maggiore presenza di fruttosio rispetto al glucosio.

La cristallizzazione che è un segno di autenticità, non influisce sulla qualità del prodotto, ma è un processo naturale sinonimo di genuinità, e' garanzia di un prodotto estratto da favi con centrifugazione a freddo e non trattato termicamente.

**Proprietà:** Il miele di acacia è conosciuto per le sue proprietà lenitive e calmanti, ed è spesso consigliato per alleviare la tosse e le irritazioni della gola. È adatto anche per le persone con problemi digestivi, grazie alla sua digeribilità e alla sua azione benefica sul sistema gastrointestinale.

**Abbinamenti culinari:** Grazie al suo gusto delicato, il miele di acacia si presta bene ad essere utilizzato come dolcificante in bevande calde come tè e tisane, e come ingrediente in dolci leggeri, come creme e mousse. È anche ottimo da abbinare a formaggi freschi e a frutta fresca.

**Conservazione:** Conservare il miele di acacia in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente al riparo dalla luce diretta del sole. Se cristallizza, è possibile ridargli la consistenza liquida riscaldandolo a bagnomaria a temperatura molto bassa.

**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.