



**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 Castagno

**Origine:** Il miele dell'Istmo e' raccolto in Calabria nell'Istmo di Marcellinara e' un prodotto 100% Italiano , frutto dell'instancabile lavoro delle api nel raccogliere il nettare dei fiori dei castagni durante le fioriture tra Giugno e Luglio.

**Colore:** Il colore del miele di castagno varia da tonalità scure a tonalità medie, tendendo spesso verso tonalità ambrate o addirittura scure, talvolta con riflessi rossastri o dorati .

**Aroma:** Ha un aroma intenso e penetrante, con note terrose, legnose e talvolta un tocco di caramello o fruttato.

**Gusto:** Il sapore del miele di castagno è robusto e complesso, con una dolcezza forte e persistente accompagnata da sotto toni leggermente amari o tannici.

**Cristallizzazione:** Il miele di castagno tende a cristallizzare meno rispetto ad altri tipi di miele, in quanto 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 e' 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 castagno è conosciuto per le sue proprietà antiossidanti e antibatteriche. È spesso utilizzato nella medicina tradizionale per alleviare problemi respiratori, come tosse e mal di gola, e per favorire la digestione.

**Abbinamenti culinari:** Grazie al suo gusto deciso, il miele di castagno si presta bene ad essere utilizzato in cucina per aromatizzare dolci, macedonie di frutta, formaggi stagionati, e persino carni in marinatura.

**Conservazione:** Conservare il miele di castagno in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente al riparo dalla luce diretta del sole. Si consiglia di non conservarlo in frigorifero, poiché il freddo può accelerare la cristallizzazione.

**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.