



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 Erica

Origine: Il miele di erica è prodotto dalle api che raccolgono il nettare dai fiori dell'Erica , un arbusto sempreverde tipico delle zone montane e collinari della Calabria . Le caratteristiche del miele di erica calabrese evidenziano il suo profilo sensoriale unico e le sue proprietà benefiche.

Colore: Il miele di erica calabrese ha un colore che varia da tonalità ambrate a tonalità scure, con riflessi che possono tendere al rosso o al marrone, a seconda delle condizioni ambientali e della stagione di raccolta.

Aroma: Ha un aroma intenso e persistente, con note floreali e resinose che ricordano il profumo caratteristico dell'erica in fiore. Può presentare anche sfumature leggermente terrose o aromatiche.

Gusto: Il sapore del miele di erica è complesso e deciso, con una dolcezza pronunciata e un retrogusto leggermente amaro o tannico. Si possono percepire anche sotto toni floreali, resinose o leggermente piccanti.

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

Proprietà: Il miele di erica è noto per le sue proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. È spesso utilizzato nella medicina tradizionale per alleviare problemi respiratori, come tosse e mal di gola, e per favorire la digestione e la guarigione di ferite.

Abbinamenti culinari: Grazie al suo gusto intenso e complesso, il miele di erica si presta bene ad essere utilizzato come dolcificante naturale in ricette dolci e salate, come macedonie di frutta, formaggi stagionati, carni in marinatura e salse a base di miele.

Conservazione: Conservare il miele di erica 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.