



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 Sulla

Origine: Il miele di Sulla è prodotto dalle api che raccolgono il nettare dai fiori della Sulla (*Hedysarum coronarium*), una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Fabaceae, che cresce spontaneamente nei prati e nelle aree collinari della Calabria.

Colore: Il miele di sulla calabrese ha un colore che varia da tonalità giallo dorato a tonalità ambrate, a volte con riflessi rossastri o marroni, a seconda delle condizioni ambientali e della stagione di raccolta.

Aroma: Ha un aroma intenso e floreale, con note dolci e leggermente speziate che ricordano il profumo dei fiori di sulla in fiore. Può presentare anche sfumature erbacee o resinose.

Gusto: Il sapore del miele di sulla calabrese è ricco e complesso, con una dolcezza pronunciata e un retrogusto leggermente amaro o tannico. Si possono percepire anche sotto toni floreali o fruttati.

Cristallizzazione: Il miele di sulla 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 Sulla è conosciuto per le sue proprietà antiossidanti e antibatteriche. È spesso utilizzato nella medicina tradizionale per alleviare problemi respiratori e digestivi, e per favorire la guarigione di ferite e ulcere.

Abbinamenti culinari: Grazie al suo gusto intenso e complesso, il miele di sulla calabrese 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 sulla calabrese in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole, per preservarne al meglio l'aroma e le proprietà organolettiche. 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.