

# MIELE

## di ZAGARA D'ARANCIO

### ORANGE BLOSSOM HONEY

#### CARATTERISTICHE

<b>Nome:</b>	Miele di Zagara d'arancio
<b>Descrizione prodotto:</b>	Smielati i favi ed ultimato il periodo di decantazione, il miele viene filtrato e confezionato senza alcun trattamento termico di pastorizzazione. Ultimato il confezionamento, i vasetti vengono lasciati maturare in ambienti a temperatura controllata per favorire la formazione dei cristalli, garantendo così una cremosità soffice ed assolutamente naturale. E' un prodotto naturale ricco di enzimi che intervengono in tutte le reazioni metaboliche dell'organismo accelerandole
<b>Ingredienti:</b>	Miele
<b>Shelf life:</b>	4 anni dalla data di produzione
<b>Modalità di conservazione:</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Teme il caldo e l'umidità
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto. Colore allo stato liquido da quasi incolore a giallo paglierino, allo stato cristallizzato da bianco, a volte perlaceo, a beige chiaro. Odore di media intensità, floreale, fragrante, fresco, ricorda i fiori di zagara. Gusto da normale a molto dolce. Aroma di media intensità, abbastanza persistente
<b>Utilizzo:</b>	Può essere utilizzato per accompagnare una colazione ricca ed energetica, spalmato sul pane ed accompagnato dal burro, per la preparazione di torte e crostate, oppure in abbinamento ai formaggi

#### CHARACTERISTICS

<b>Product name:</b>	Orange Blossom Honey
<b>Product description:</b>	Once extracted honey from honeycombs, and accomplished the setting period, the honey is filtered and packaged without any thermal pasteurization treatment. After packaging, honey in the jars ripen in places under controlled temperature to facilitate the formation of crystals, assuring a soft and natural creamy texture. It is a natural product rich in enzymes that take part in every metabolic reaction of the body accelerating them
<b>Ingredients:</b>	Honey
<b>Shelf life:</b>	4 years from production date
<b>Storage:</b>	Store in a cool and dry place, away from heat and humidity
<b>Organoleptic properties:</b>	It crystallizes spontaneously some months after the harvest. Colour from incolour to straw-yellow when liquid; from white, sometimes pearl, to light beige when crystallized. Odour medium intense, floral, fresh, it reminds the orange blossoms. Taste from typical to very sweet. Medium intense flavour, rather long-lasting
<b>Use:</b>	It can be eaten in a nutrient-rich and energetic breakfast, spread on bread together with butter, used to make cakes and pies, or paired with cheese



250 g / 8,81 OZ

COMPOSIZIONE	PESO	DIMENSIONI
 1 pz	445 g	Ø cm 7,2 H cm 8,3
confezione  6 pz	2,6 Kg	cm 23x15,4x17,3 H