MIELE DI ACACIA
CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Miele dall'aroma delicato e poco persistente, leggermente vanigliato e dal colore giallo paglierino. Non ha tendenza a cristallizzare.

LAVORAZIONE

Il miele viene estratto in laboratorio con metodo a freddo. Il prodotto quindi non subisce nessuna alterazione mantenendo intatte le sue caratteristiche fisiche e organolettiche garantendo un'elevata qualità.

PAESE DI ORIGINE

Italia

ABBINAMENTI

Ideale per dolcificare gli alimenti e nella produzione di dolci in sostituzione dello zucchero.

FORMATI

250 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966002105

La cristallizzazione del miele è un processo del tutto naturale.

Prodotto non pastorizzato, non adatto ai bambini di età inferiore ai 12 mesi.