

MIELE DI BOSCO

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Melata di bosco, vale a dire la secrezione zuccherina emessa da insetti che si nutrono della linfa delle piante. Essa viene raccolta ed elaborata dalle api. Ne esce un miele dal colore molto scuro e un po' meno dolce rispetto agli altri mieli.

LAVORAZIONE

La secrezione zuccherina emessa dagli insetti viene raccolta e conservata. Le piante interessate alla produzione di melata, nelle nostre aree geografiche, sono principalmente conifere (abete bianco, abete rosso, pino, larice).

PAESE DI ORIGINE

Italia

ABBINAMENTI

Dolcificante per chi pratica attività sportiva, in quanto integratore naturale di sali minerali.

FORMATI

250 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966002129

La cristallizzazione del miele è un processo del tutto naturale.

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

