

MIELE DI CASTAGNO

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Miele dal colore rosso ambrato molto intenso, dal sapore meno dolce rispetto ad altri mieli, con un gusto proprio piuttosto deciso.

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

- Su pane e fette biscottate.
- Formaggi stagionati.
- Non adatto come dolcificante per via del sapore particolare.

FORMATI

250 g (confezione da 12 pezzi)

La cristallizzazione del miele è un processo del tutto naturale.

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

