

MIELE DI TIGLIO

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Miele limpido ed aromatico, di media intensità. Cristallizza in modo lento. Al gusto è particolarmente persistente.

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

- Come dolcificante in tisane balsamiche o a base dello stesso tiglio.
- Formaggi.

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.

