

# SCHEDA TECNICA

## ■ MIELE DI ARANCIO BIOLOGICO – MIELI COCO

**Prodotto da:** Mieli Coco

**Origine:** Sicilia – Italia

**Zona di produzione:** Sicilia

**Certificazione:** Prodotto biologico certificato da Bioagricert – IT-BIO-007

Il Miele di Arancio Biologico “Mieli Coco” è un miele pregiato e profumato, tipico della Sicilia, ottenuto dal nettare dei fiori di arancio. Si distingue per il suo profumo intenso e floreale, con note fresche e agrumate, e per il suo sapore dolce e delicato. Ha un colore chiaro e una consistenza cremosa, che tende a cristallizzare naturalmente nel tempo. Perfetto per dolcificare bevande, yogurt o gustarlo al naturale.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: chiaro, giallo paglierino tendente al bianco quando cristallizza
- Odore: floreale e agrumato, con note fresche e fruttate
- Sapore: dolce e aromatico, con sfumature di fiori d'arancio
- Consistenza: cremosa e morbida; cristallizzazione fine e naturale

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Energia                    | 1379 kJ / 324 kcal |
| Grassi                     | 0 g                |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g                |
| Carboidrati                | 80 g               |
| di cui zuccheri            | 80 g               |
| Proteine                   | 0,3 g              |
| Sale                       | 0 g                |

### ■ CONFEZIONE

- Peso netto: 250 g
- Confezionamento: vaso in vetro con tappo in metallo sigillato
- Etichetta: con tracciabilità del lotto, certificazione Bio e data di scadenza

### ■ CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore e luce diretta. Eventuale cristallizzazione è un processo naturale che non altera la qualità del miele.

■ Shelf life: da consumarsi preferibilmente entro 30 mesi dalla data di produzione.