

SCHEDA TECNICA

■ MIELE DI EUCALIPTO 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 Eucalipto Biologico “Mieli Coco” è un miele dal carattere intenso e balsamico, raccolto in zone ricche di eucalipti della Sicilia. Ha un profumo marcato e un gusto particolare, non troppo dolce, con note aromatiche che ricordano il legno e la liquirizia. È ideale per chi cerca un miele con personalità, ottimo come dolcificante naturale o in abbinamento a tisane e formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: ambrato medio con tonalità grigio-rossastre
- Odore: intenso, balsamico, con note di legno e caramello
- Sapore: aromatico, non troppo dolce, con un retrogusto leggermente amaro
- Consistenza: compatta, tende a cristallizzare finemente con il tempo

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

Energia	1399 kJ / 329 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	82 g
di cui zuccheri	82 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.