

SCHEDA TECNICA

■ MIELE DI MILLEFIORI 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 Millefiori Biologico “Mieli Coco” è un miele naturale ottenuto dal nettare di diverse specie floreali spontanee e coltivate della Sicilia. Prodotto secondo i metodi dell’apicoltura biologica certificata, conserva intatti i profumi e i sapori del territorio, con un gusto armonioso e un colore che varia dal giallo chiaro all’ambrato a seconda della stagione e delle fioriture.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: dorato chiaro, tendente all’ambrato
- Odore: floreale, intenso e persistente
- Sapore: dolce e aromatico, con note floreali e fruttate equilibrate
- Consistenza: viscosa; tende a cristallizzare naturalmente con il tempo, indice di purezza e qualità

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.