

SCHEDA TECNICA

■ MIELE DI SULLA 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 Sulla Biologico “Mieli Coco” è un miele delicato e raffinato, tipico della Sicilia, ottenuto dal nettare dei fiori di *Hedysarum coronarium*, una pianta spontanea molto diffusa nel territorio. È apprezzato per il suo sapore fine e leggermente floreale, il colore chiaro e la cristallizzazione morbida e cremosa. Ideale per dolcificare tisane, yogurt o per gustarlo al naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: chiaro, giallo paglierino tendente al bianco quando cristallizza
- Odore: delicato, floreale, con note vegetali fresche
- Sapore: dolce e morbido, con retrogusto leggermente erbaceo
- Consistenza: cremosa; 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.