

Miele di Millefiori

Stato fisico: Miele a cristallizzazione rapida e a granulazione variabile, ma compatta.

Colore: Diverso a seconda delle specie botaniche visitate dalle api.

Odore: Diverso, cambia a seconda della prevalenza dei pollini.

Sapore: Dolce e caratteristico

Prezzo:

Vasetto da 500g:

3.00€

Vasetto da 1000g:

5.00€

Clicka
qui per contattarci ed acquistare questo prodotto.

Proprieta: E' il più ricco e completo di sostanze nutritive e terapeutiche, indicato indistintamente a tutti.

Abbinamenti: Ideale gusarlo con Pecorino o caciocavallo mediamente stagionato.

Zone di produzione: Distribuite sul territorio nazionale.

La pianta: Miele derivante da un'eterogenea composizione floreale tipica del luogo di produzione.

Fioritura: Tutto l'anno.