

Miele di Girasole

Stato fisico: Miele cristallizzato, a granulazione rapida e compatta, spesso duro.

Colore: Da giallo dorato brillante a giallo uovo.

Odore: Poco marcato, che ricorda il polline del fiore.

Sapore: Leggero, ma caratteristico.

Prezzo:

Vasetto da 500g:

3.50€

Vasetto da 1000g:

6.00€

Clicka
qui per contattarci ed acquistare questo prodotto.

Proprietà: Azione protettiva, stimolante e regolatore dell'apparato digerente, biostimolante, ricostituente, tonico.

Abbinamenti: Ideale gusarlo con Taleggio, Asiago o Pecorino.

Zone di produzione: Tipico della zona preappenninica (Emilia Romagna, Toscana ed Abruzzo).

La pianta: Pianta erbacea annuale originaria dell'America Nord Occidentale dal fusto eretto, cilindrico e robusto. Può raggiungere un'altezza compresa, per le varietà coltivate in Italia, tra 1,5 e 2,2 metri.

Fioritura: Tra giugno ed agosto.