LOC-0053 - Miele Millefiori 250g Locanda Italia

Descrizione
Il miele Millefiori Locanda Italia è 100% Italiano ed è la nostra migliore selezione tra le innumerevoli combinazioni delle fioriture da cui le api attingono. Il Millefiori è spesso indicato come la migliore espressione di un territorio di raccolta perché sprigiona sempre profumi e gusti differenti. La consistenza, il colore e le sensazioni gustative sono variabili ed è il miele più versatile poiché si presta ai più differenti usi: come dolcificante, per una buona e salutare merenda o per un abbinamento gourmet con formaggi.

Descrizione breve
Il miele Millefiori Locanda Italia è 100% Italiano ed è spesso indicato come la migliore espressione di un territorio di raccolta perché sprigiona sempre profumi e gusti differenti. La consistenza, il colore e le sensazioni gustative sono variabili ed è il miele più versatile che si presta ai più differenti usi.

Partner (Produttore)
Locanda Italia ha selezionato Ape Gardin perché da oltre 35 anni seleziona, produce e lavora i migliori mieli sul territorio italiano per dare vita a dolcezze di ogni varietà. Al prodotto delle api dell'apicoltura Gardin si aggiunge quello di apicoltori che operano in ogni regione d'Italia, tutti impegnati nell'adottare buone pratiche apistiche per avere sempre un prodotto di alta qualità e di eccellenza, nel sapore e nelle sue componenti chimiche. Ape Gardin scegli gli apicoltori privilegiando coloro che lavorano secondo i metodi tradizionali e le buone pratiche consolidate, e che si distinguono per l'attenzione alla cura delle api e alla qualità del miele prodotto.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego
Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 1374 kj / 323 Kcal
GRASSI – 0 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0 g
CARBOIDRATI – 80,4 g
di cui: ZUCCHERI – 80,1 g
PROTEINE – 0,4 g
SALE (contenuto naturalmente) – 10 g

Composizione
Miele millefiori italiano.
I nostri mieli vengono prodotti lasciando inalterate le caratteristiche nutritive e qualitative. Eventuali modifiche dell'aspetto (cristallizzazione, separazione, ecc.) confermano la genuinità del prodotto.

Formato
250 g