Miele di Arancio Biologico 500g

cod.: 002



Profumato, delicato, naturalmente rilassante.
Il miele che racchiude la primavera della Calabria ionica.

Il Miele di Arancio Biologico prodotto dall'Apicoltura Fratelli Garasto nasce dalla fioritura degli agrumeti della Piana di Sibari. È un miele chiaro, aromatico e avvolgente, non pastorizzato e lavorato a bassa temperatura per preservarne profumo e qualità naturali.
Il miele di arancio è uno dei mieli più amati per il suo profumo intenso di zagara e il suo gusto dolce e armonioso.
Il nostro viene prodotto esclusivamente in zone vocate della Calabria ionica, dove il clima mite, il mare vicino e la purezza delle fioriture agrumicole creano condizioni ideali per un miele di altissima qualità.
Seguiamo ogni fase del processo: cura delle api, raccolta, lavorazione e confezionamento.
Nessuna miscela, nessuna aggiunta, nessuna industrializzazione.
Solo miele vero, come natura comanda.

Origine e territorio:

Zona di produzione: Piana di Sibari – Corigliano / Rossano (CS) e Cassano all'Ionio (CS)
Ambiente: agrumeti calabresi in area vocata
Fioritura: primavera
Raccolta: aprile – maggio

Certificazione biologica:

Biologico certificato UE
Organismo di controllo: Bioagricert – Agricoltura Italia
Codice operatore: IT-BIO-007
Garasto Arancio 500g

Lavorazione e qualità:

Non pastorizzato
Lavorato a bassa temperatura
Controlli e analisi periodiche
HMF mantenuto a valori molto bassi
Non microfiltrato (polline presente)

Profilo sensoriale:

Colore: chiaro, giallo paglierino
Profumo: floreale intenso, tipico della zagara
Sapore: dolce, delicato, armonioso
Cristallizzazione: naturale e fisiologica La cristallizzazione del miele è un processo naturale. Per riportarlo allo stato liquido, immergere il vasetto in acqua calda a bagnomaria (temperatura non superiore a 50°C).

Come utilizzarlo:

Perfetto per la colazione
Ideale per tisane serali e infusi rilassanti
Ottimo con yogurt, ricotta, dolci semplici
Consigliato anche per bambini (sopra i 12 mesi)

Informazioni di etichetta:
Denominazione: Miele italiano di Arancio biologico
Peso netto: 500 g
Origine: Italia
Confezione: vaso in vetro (GL70) – capsula in acciaio (FE40)
Lotto: indicato in etichetta
TMC: indicato in etichetta
Prodotto e confezionato da: Apicoltura F.lli Garasto C/da S. Sofia – Calopezzati (CS)

Sostenibilità e packaging

Vaso: vetro GL70
Capsula: acciaio FE40
Raccolta differenziata secondo le disposizioni del tuo Comune
Non disperdere il contenitore nell'ambiente

Perché scegliere questo miele

? 100% italiano
? Biologico certificato
? Non adulterato
? Tracciabile dall'arnia al barattolo
? Prodotto da una famiglia di apicoltori calabresi

EUR 9,00
iva inc.