# Miele Millefiori Biologico 500g

cod.: 003




***Autentico, complesso, diverso ogni anno.***
***Il miele che racconta la biodiversità della Calabria.***

Il Miele Millefiori Biologico Apicoltura F.lli Garasto nasce dall'incontro di numerose fioriture spontanee in aree naturali della Calabria.
È un miele genuino, non pastorizzato, lavorato a bassa temperatura e ricco di sfumature, perché ogni stagione è diversa dalla precedente.
Il miele millefiori è l'espressione più pura del territorio: non deriva da un solo fiore, ma da un insieme di essenze spontanee che le api incontrano durante il loro bottinamento.
Il nostro millefiori viene prodotto esclusivamente da apiari di nostra proprietà, posizionati in ambienti collinari e montani incontaminati, dove la biodiversità è elevata e la presenza umana è minima.
Ogni anno il risultato cambia leggermente: colore, profumo e gusto dipendono dalle fioriture stagionali, dal clima e dalla natura stessa.
È proprio questa variabilità a rendere il millefiori un miele vivo, sincero e mai standardizzato.
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: Calabria (alta montagna)
Ambiente: Parco Nazionale della Sila
Fioritura: primavere estate
Raccolta: estate

## Certificazione

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

## Lavorazione e qualità

Non pastorizzato
Lavorato a bassa temperatura
Analisi di laboratorio periodiche
HMF mantenuto a valori molto bassi
Non filtrato in modo aggressivo (polline presente)

## Profilo sensoriale

Colore: variabile, dal chiaro all'ambrato
Profumo: floreale, con note che cambiano a seconda delle fioriture

Sapore: equilibrato, rotondo, mai eccessivo
*Cristallizzazione: naturale e fisiologica La cristallizzazione del miele è un processo naturale e indice di autenticità. Per riportarlo allo stato liquido, immergere il vasetto in acqua calda a bagnomaria (temperatura non superiore a 50°C).*

## Come utilizzarlo

Ideale per la colazione quotidiana
Perfetto per dolcificare bevande calde
Ottimo in cucina, sia su dolci che con formaggi freschi
Adatto a tutta la famiglia (sopra i 12 mesi)

## Informazioni di etichetta

Denominazione: Miele italiano Millefiori 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

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.