

Miele di Arancio Biologico 1Kg

cod.: 002-1



***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'Jonio (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.Ili 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 14,00
iva inc.

