

Miele Millefiori Biologico 1Kg

cod.: 003-1



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: primavera 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.Ili 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 14,00
iva inc.

