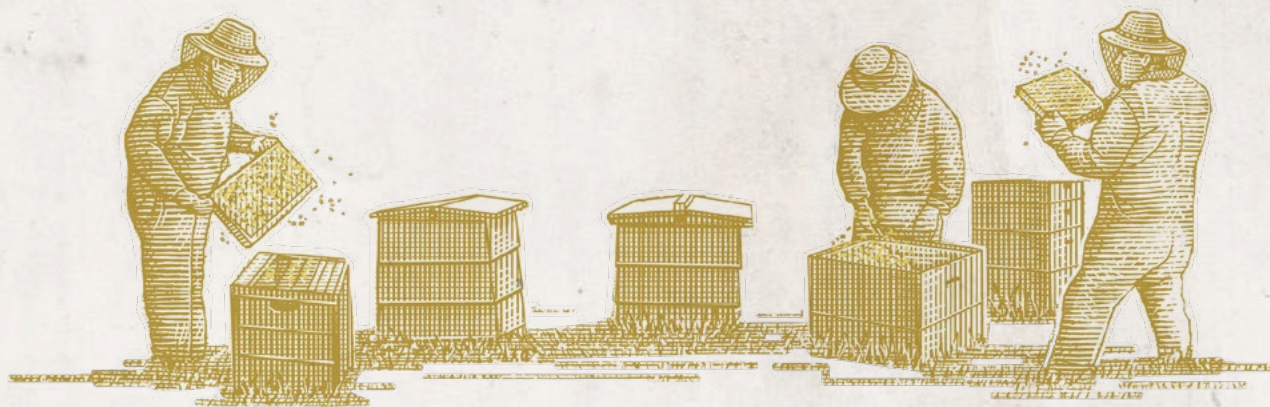


MIELE ITALIANO MILLEFIORI DI MAREMMA

PRESENTAZIONE



INTELLIGENZA NATURALE

Prodotto dalle nostre api sulle colline coltivate a vite, a pochi chilometri dal mar Tirreno. Sono le “guardiane” delle nostre vigne: mentre noi vendemmiamo le uve, le api a loro modo condividono con noi una “vendemmia floreale”, prosperando e ispirando la nostra produzione 100% biologica.



MIELE ITALIANO MILLEFIORI DI MAREMMA

SCHEDA TECNICA



PODERE
414



Il miele che produciamo è il simbolo del legame profondo tra uomo, natura e territorio. Un legame che a nostro modo viviamo ogni giorno durante tutta la produzione al Podere 414.



Analisi organolettica

Colore ambrato e gusto intenso tipico del Millefiori



Smielatura e imbarattolamento

OTTOBRE 2024

Cristallizzazione

Il miele è un alimento molto complesso, per certi versi “vivo”, la sua cristallizzazione è un fenomeno naturale ed è sintomo di genuinità. Se preferisci un miele liquido sarà sufficiente riscaldare a bagnomaria il barattolo per qualche minuto ed il gioco è fatto, se però vuoi mantenere inalterati tutti gli effetti benefici del miele naturale sarà preferibile consumarlo tal quale.



SCARICA IL CERTIFICATO

