



SCHEMA PRODOTTO

Miele di Acacia



DESCRIZIONE

Si presenta con un colore molto chiaro, ha una consistenza liquida, il suo aroma leggero e dolce lo rendono uno delle tipologie di miele più delicato, contiene più fruttosio che glucosio e per questo motivo rimane liquido più a lungo ritardandone la cristallizzazione che può essere quasi assente.

PROPRIETÀ

Il miele d'acacia è un'ottima fonte di energia, per atleti e non, ed è utile anche come ricostituente grazie non solo al suo apporto calorico, ma anche in quanto fonte di vitamine, proteine e sali minerali. Viene spesso usato come dolcificante proprio a causa del suo sapore delicato e, grazie alla grande quantità di fruttosio in esso contenuta, può essere utilizzato anche dai diabetici. L'apporto calorico del miele di Acacia è di circa 300 kcal, si tratta di un miele di ricco di fruttosio, destrosio e sali minerali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	molto chiaro
Tendenza a cristallizzare:	molto bassa
Intensità odore:	di debole intensità
Odore:	manca di odori marcati, in genere prevalentemente di tipo fruttato, ma si può percepire anche al naso la tipica connotazione caldo fine (vaniglia) che lo caratterizza a livello di odore retronasale (aroma)
Intensità aroma:	di debole intensità
Aroma:	di tipo caldo fine (vaniglia, cera); come per tutti i mieli delicati è possibile che tracce di altre componenti botaniche possano modificarne sensibilmente il profilo; tra le essenze che più frequentemente possono modificare il profilo organolettico dei mieli di acacia si citano colza e altre brassicacee, tarassaco, erica e ailanto
Sapore:	molto dolce, acido non percepito o leggero, amaro non percepibile

USI

Dolcificante per tè, caffè, yogurt e frutta. Adatto sui formaggi freschi.

ZONA DI PRODUZIONE

Calabria

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

Contrada Colle Torno – 88054 Sersale (CZ) | Email: info@celiapicoltura.it



SCHEMA PRODOTTO

Miele di Acacia



PERIODO DI PRODUZIONE

Maggio

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 g di prodotto

Valore energetico	1288 Kj / 303 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	80.3 g
di cui zuccheri	80.3 g
Proteine	0.3 g
Sale	0 g

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di calore e luminose.

ASPETTI COMMERCIALI

Materiale di imballaggio: vasetto di vetro con capsula in metallo

Etichetta: etichetta e sigillo in carta

CRISTALLIZZAZIONE

La cristallizzazione è un processo di naturale maturazione del miele. Il suo andamento dipende dalla tipologia di miele, dal processo di produzione e dalla conservazione. Mieli quali acacia, castagno e melata, contenendo più fruttosio rispetto al glucosio, cristallizzano molto lentamente. I nostri mieli, non essendo pastorizzati, vanno incontro a cristallizzazione. Qualora si desiderasse far ritornare il miele allo stadio liquido, si può immergere il vasetto a bagnomaria a massimo 40 °C (si consiglia di non ripetere troppe volte il processo per non denaturare la composizione del miele stesso).

Apicoltura Celi

Info: Francesco +39 3206916922 | Stefano +39 3386270460

Contrada Colle Torno – 88054 Sersale (CZ) | Email: info@celiapicoltura.it