



SCHEMA PRODOTTO

Miele di Castagno



DESCRIZIONE

Si presenta con un colore dall'ambra scuro al nero. Il processo di cristallizzazione è lenta o quasi assente. Il suo gusto è particolare, forte e intenso, poco dolce e con un retrogusto leggermente amaro.

PROPRIETÀ

Grazie alla presenza di flavonoidi e polifenoli, è un alimento dagli interessanti effetti antiossidanti. Più un miele è scuro, più la sua azione antiossidante è considerevole. Per questo motivo è molto utile per combattere gli effetti negativi che i radicali liberi hanno sul nostro organismo. Inoltre, è molto ricco di sali minerali, come potassio, ferro, calcio, magnesio, sodio e manganese. Vanta anche una buona concentrazione di polline, fonte di proteine, grazie al quale si presenta come un miele molto nutriente. Per questo motivo, è un'utilissima fonte di energia per sportivi, bambini, anziani e per chi è in uno stato di convalescenza. Anche il miele di castagno è un potente anti-infiammatorio e anti-batterico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	medio scuro o scuro
Tendenza a cristallizzare:	molto bassa
Intensità odore:	di forte intensità
Odore:	complesso con note chimiche (fenolo, catrame, sapone, inchiostro, tempera), animali (vacca) e calde. Tra le similitudini spesso riferite quella con i ceci bolliti o il mais abbrustolito.
Intensità aroma:	di forte intensità
Aroma:	simile a quanto percepito per via nasale diretta, ma in genere in bocca aumentano le note calde e si possono attenuare le sensazioni più aggressive.
Sapore:	poco dolce, acido non percepito o leggero, fortemente amaro

USI

Molto utilizzato con i formaggi stagionati.

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 Castagno



PERIODO DI PRODUZIONE

Giugno - Luglio

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