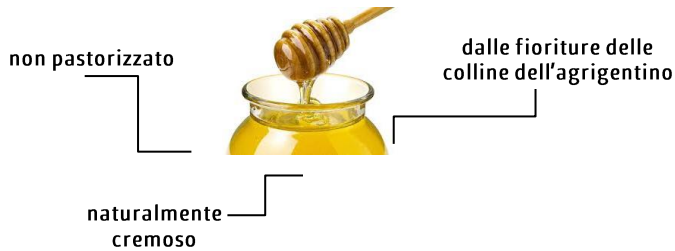




LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

MIELE MILLEFIORI DI SICILIA



La certosa cura delle api e la lavorazione a temperatura non superiore ai 40 gradi fanno del Miele Millefiori di Sicilia Libera Terra un nettare dalla cremosità naturale, ricco dei profumi dell'eucalipto e delle fioriture tipiche delle colline dell'entroterra siciliano.

Gli apiari risiedono nelle colline attorno a Naro (AG), nella Sicilia centromeridionale. Il miele viene raccolto secondo i tempi dettati dalla natura, nel rispetto delle api e dei loro ritmi di lavoro.

Smielati i favi e ultimato il periodo di decantazione, il miele viene filtrato e confezionato senza alcun trattamento termico di pastorizzazione.

Ultimato il confezionamento, i vasetti vengono lasciati maturare in ambienti a temperatura controllata per favorire la formazione dei cristalli, garantendo una cremosità soffice e assolutamente naturale.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Mieli
Formato: 250 g
Pezzi per confezione: 6
EAN: 8.035.568.561.381
Shelf life: 24 mesi

INGREDIENTI:

Miele italiano