

Miele Acacia

ORIGINE Europa, abbiamo anche disponibilità di origine Italia
Miele di Acacia ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele monofloreali di acacia raccolti per centrifugazione dei favi e selezionati nelle migliori aree di produzione all'interno del territorio Europeo.

Le miscele sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di acacia delle diverse provenienze, in relazione agli andamenti di raccolto stagionali, al fine di ottimizzare in modo specifico le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche del prodotto destinato ad uso di consumo umano diretto che come materia prima in preparazioni diverse di alta qualità.

Processo di produzione

Campionamento per analisi sostanze esogene su miele raw, precleaning, riscaldamento, omogeneizzazione, filtrazione, decantazione, eventuale inseminazione cristallina, analisi tecnica su prodotto finito, confezionamento primario e secondario, con etichettatura.

Totale assenza di trattamenti termici di conservazione.

Conforme Reg. 852/2004 HACCP e altri Standards qualitativi internazionali.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino chiaro, brillante.

Stato fisico: fluido denso; resta liquido a lungo e non cristallizza mai in modo compatto.

Odore: di debole intensità, floreale, vanigliato, di frutta cotta.

Gusto: molto dolce, non molto persistente, poco aromatico, mandorlato. Retro-gusto assente

Modalità di conservazione

In magazzino asciutto, idoneo alla conservazione di prodotti alimentari, a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore dirette, in contenitore chiuso.

TMC 24 mesi (720 gg) dal mese successivo a quello di confezionamento

Colore



Densità



Formati



5kg

10kg

25kg



FORMATO	PZ PER STRATO	PZ PER PALLET
5	20	100
10	15	50
25	10	20

VALORI NUTRIZIONALI PER 100G

Energia	326kcal/1360kJ
Grassi	0
di cui Acidi grassi saturi	0
Carboidrati	80,0g
di cui Zuccheri	80,0g
Proteine	0
Sale	0

PERIODO DI RACCOLTA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



Chemical Free



Allergen Free



OGM Free



Gluten Free

* Bidone 295kg, IBC 900kg e 1200kg,
Cisterna da 10.000 a 24.000kg



Modalità di conservazione

In magazzino asciutto, idoneo alla conservazione di prodotti alimentari, alle temperature indicate nel paragrafo modalità di conservazione, lontano da fonti di calore dirette, in contenitore chiuso.



Le confezioni e i contenitori potrebbero variare in base alla disponibilità dei fornitori. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche senza preavviso.