

# Miele Arancio

## ORIGINE Italia

Miele di Arancio ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente ricostruzione microcristallina in forma semicremosa, di lotti di mieli monofloreali raccolti per centrifugazione dei favi in areali geografici di produzione all'interno della regione italiana.

Il prodotto fa riferimento in particolare ad una accurata selezione dei migliori mieli di Arancio raccolti prevalentemente nelle zone a coltivazione intensiva di questa essenza all'interno delle regioni Calabria e Sicilia.

Le miscele sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di Arancio 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:** secondo Pfund max 25 mm, da bianco panna a beige chiaro, perlaceo.

**Stato fisico:** omogeneamente compatto ma facilmente spalmabile.

**Odore:** di media intensità, vegetale/floreal, gradevole, ricorda i fiori degli agrumi, a volte più fruttato.

**Gusto:** dolce, di media intensità, mediamente persistente, a volte lievemente acidulo, caratterizzato aromaticamente, ricorda l'odore.

Retrogusto spesso mediamente fruttato.

## 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



| FORMATO | PZ PER STRATO | PZ PER PALLET |
|---------|---------------|---------------|
| 5       | 20            | 100           |
| 10      | 15            | 50            |

## 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|



\* 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.