

Miele Castagno

ORIGINE Italia

Miele di Castagno ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele monofloreale di castagno raccolti per centrifugazione dei favi in areali geografici di produzione corrispondenti ad alcune regioni italiane.

Il prodotto fa riferimento in particolare ad una accurata selezione dei migliori mieli monofloreale di castagno raccolti nelle aree boschive delle zone subalpine e subappenniniche in cui l'essenza in oggetto risulta presente in modo intensivo.

Le miscele sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di Castagno 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: variabile, ambra più o meno scuro, con tonalità rossiccio/verdastre, marrone se cristallizzato.

Stato fisico: resta liquido a lungo cristallizza in modo irregolare.

Odore: di forte intensità, aromatico, pungente, leggermente acre, tannico.

Gusto: non eccessivamente dolce, molto persistente, astringente, ricorda l'odore.

Retrogusto sempre più o meno amaro.

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.