

Miele Millefiori

ORIGINE Italia

Miele di Millefiori ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele di fiori e monofloreali raccolti per centrifugazione dei favi nei migliori areali geografici di produzione all'interno della regione italiana.

Le miscelazioni sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di Millefiori delle diverse origini regionali, 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: ambra giallo aranciato e vivace.

Stato fisico: fluido denso.

Odore: armonico, vegetale/floreal, fresco, gradevole, tipico di miele, non penetrante.

Gusto: normalmente dolce, non molto persistente, gradevolmente fruttato, bilanciato, lievemente speziato, dolce, fine, privo di caratterizzazioni aromatiche particolari e di profumi o di gusti estranei, dipendente dal gusto e dall'aroma delle specie floreali dominanti.

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

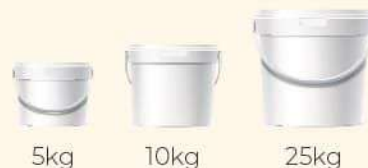
Colore



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

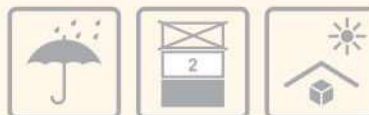


* Bidone 295kg, IBC 900kg e 1200kg,
Cisterna da 10.000 a 24.000kg



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.



Miele Millefiori

ORIGINE Europa

Miele di Millefiori ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele di fiori e monofloreali raccolti per centrifugazione dei favi nei migliori areali geografici di produzione all'interno del territorio Europeo.

Le miscele sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di Millefiori delle diverse origini regionali, 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 insemminazione 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: ambra giallo aranciato e vivace.

Stato fisico: fluido denso.

Odore: armonico, vegetale/floreal, fresco, gradevole, tipico di miele, non penetrante.

Gusto: normalmente dolce, non molto persistente, gradevolmente fruttato, bilanciato, lievemente speziato, dolce, fine, privo di caratterizzazioni aromatiche particolari e di profumi o di gusti estranei, dipendente dal gusto e dall'aroma delle specie floreali dominanti. Tipico di miele. Retrogusto 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

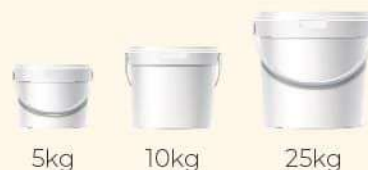
Colore



Densità



Formati



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



* 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.



Miele Millefiori

ORIGINE UE - non UE

Miele di Millefiori ottenuto dalla miscelazione, omogeneizzazione, filtrazione e seguente decantazione di lotti di miele di fiori e monofloreali raccolti per centrifugazione dei favi nei migliori areali geografici di produzione all'interno del territorio Europeo e Extraeuropeo. Le miscelazioni sono abitualmente effettuate con percentuali variabili di miele di Millefiori delle diverse origini regionali, 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 insemminazione 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: ambra giallo aranciato e vivace.

Stato fisico: fluido denso.

Odore: armonico, vegetale/floreal, fresco, gradevole, tipico di miele, non penetrante.

Gusto: normalmente dolce, non molto persistente, gradevolmente fruttato, bilanciato, lievemente speziato, dolce, fine, privo di caratterizzazioni aromatiche particolari e di profumi o di gusti estranei, dipendente dal gusto e dall'aroma delle specie floreali dominanti. Tipico di miele. Retrogusto 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

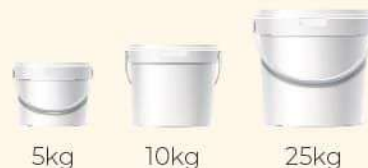
Colore



Densità



Formati



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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



* 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.

