



**TENUTA la PINETA**  
[www.tenutalapineta.it](http://www.tenutalapineta.it)

Scheda Tecnica

## MIELE di CASTAGNO



<b>Colore</b>	Ambrato tendente a bruno.
<b>Profumo</b>	Pungente, erbaceo-vegetale, tannico, legnoso. Molto intenso e caratteristico.
<b>Sapore</b>	Poco dolce, tipicamente amarognolo, tannico. Intenso e persistente.
<b>Consistenza</b>	Liquido con lenta tendenza alla cristallizzazione, specie a basse temperature.
<b>Proprietà nutritive</b>	Ottimo come dolcificante, ha minor contenuto calorico dello zucchero. L'alto contenuto di glucosio garantisce un apporto energetico a rilascio immediato. Particolarmente adatto per gli sportivi, e le persone anziane.
<b>Per la salute</b>	Disinfettante delle vie urinarie, antispasmodico, favorisce la circolazione sanguigna e la formazione dei globuli rossi. Antisettico e antibatterico.
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi di media e lunga stagionatura, comunque dal sapore deciso. Carni da laccare, gelati e dolci alle creme.
<b>Informazioni</b>	Il nostro miele è prodotto esclusivamente con alveari di proprietà, e proviene da fioriture sui terreni della Tenuta o nelle sue immediate vicinanze. Il ciclo produttivo si svolge completamente all'interno dell'azienda, a garanzia della qualità e genuinità del prodotto.
<b>Formato</b>	Vasetto da 500 gr.