



TENUTA la PINETA
www.tenutalapineta.it

Scheda Tecnica

MIELE di CASTAGNO

Colore	Ambrato tendente a bruno.
Profumo	Pungente, erbaceo-vegetale, tannico, legnoso. Molto intenso e caratteristico.
Sapore	Poco dolce, tipicamente amarognolo, tannico. Intenso e persistente.
Consistenza	Liquido con lenta tendenza alla cristallizzazione, specie a basse temperature.
Proprietà nutritive	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.
Per la salute	Disinfettante delle vie urinarie, antispasmodico, favorisce la circolazione sanguigna e la formazione dei globuli rossi. Antisettico e antibatterico.
Abbinamenti	Formaggi di media e lunga stagionatura, comunque dal sapore deciso. Carni da laccare, gelati e dolci alle creme.
Informazioni	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.
Formato	Vasetto da 500 gr.

