



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

Scheda Tecnica

## MIELE MILLEFIORI



<b>Colore</b>	Ambrato di varia intensità a seconda delle fioriture.
<b>Profumo</b>	Floreale, leggero, caramellato, poco intenso.
<b>Sapore</b>	Dolce, leggermente acido, gusto fruttato e sciroppato, caramellato, poco persistente.
<b>Consistenza</b>	Liquido con tendenza alla cristallizzazione a grana fine.
<b>Proprietà nutritive</b>	Ottimo ingrediente nella preparazione di dolci e come dolcificante a minore contenuto calorico dello zucchero. Ricco di sali minerali e zuccheri facilmente assimilabili e digeribili.
<b>Per la salute</b>	Disintossicante del fegato, emolliente, antinfiammatorio, riequilibrante della flora batterica intestinale. Riequilibrante del sistema metabolico. Antisettico e antibatterico.
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi a vario grado di stagionatura, insalate, carni bianche, macedonia e gelato. Perfetto come dolcificante sciolto latte.
<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.