

*Miele*

MARIO BIANCO

*solo miele italiano*

**Miele Millefiori** *“Millefiori” honey*



*Miele*





## Miele Millefiori "Millefiori" honey

### Caratteristiche tecniche

Miele di Millefiori	500 gr
Codice EAN	8007367000041
Confezioni	6 pcs
Peso confezione	4,33 kg
Vaso quadro mellitag	380 ml 63 T

Miele di Millefiori	1000 gr
Codice EAN	8007367000102
Confezioni	6 pcs
Peso confezione	8,33 kg
Vaso tondo costolato	760 ml 71 T



### Caratteristiche fisico-chimiche principali

Colore	19-89 mm Pfound
HMF (idrossimetilfurfurale)	0.8-15.8
Indice diastatico	5.-15 mg/kg
Acidità Totale	9.8-18 meq/kg
Fruttosio	40.2-60 %
Glucosio	24.5-30 %
pH	3.9-6

### Caratteristiche organolettiche

#### Organoleptic Features

Colore <i>Colour</i>	da ambra chiaro ad ambra scuro <i>from light to deep amber</i>
Sapore <i>Taste</i>	netto, più o meno aromatico, sempre gradevole <i>complex, palatable</i>
Profumo <i>Flavour</i>	intenso, floreale <i>floral, intense</i>

Ottenuto dal nettare di diversi fiori (fruttiferi, rovo, tiglio, trifoglio ecc.), ha composizione variabile di anno in anno. È consigliato per combattere raffreddori e brochiti.

*Collected from the nectars of various flowers growing in the plains (clover, lucerne, fruit trees, bramble flowers). It reflects the peculiar flavour of each flower but also the characteristics of each year's growing season. It's useful to relieve colds.*

**Miele Mario Bianco s.r.l.**

Via Morteo 20 - 10014 Caluso (To) - Italy - Phone +39 011 983.34.41 - Fax +39 011 983.16.08 - mieleitalia@yahoo.it - www.mieleitalia.com