

Miele di Ficodindia

Prickly Pear Honey



500 g



250 g



DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Miele caratteristico di Sicilia. Il miele di Fico d'India è ottenuto dagli allevamenti di api che raccolgono il nettare nelle numerose piantagioni di Sicilia. Si caratterizza per la sua estrema dolcezza e per il colore giallo paglierino. Molto apprezzato per le sue proprietà terapeutiche, ottimo rimedio per le malattie del fegato e regolatore dell' intestino

Honey characteristic of Sicily. Prickly pear honey is produced by breeding bees that pick up nectar in the numerous plantations in Sicily. It is characterized by extreme sweetness and a pale yellow colour. Much appreciated for its therapeutic properties, a good remedy for liver diseases and a bowel regulator

ORIGINE / ORIGIN:

Sicilia / Sicily

FIORITURA / FLOWERING PERIOD:

Maggio / May

ASPETTI ORGANOLETTICI / ORGANOLEPTIC ASPECTS:

• COLORE / COLOUR

Giallo paglierino cristallizzato tende al beige
Yellow or pale yellow, crystallizing it tends to beige

• ODORE / SCENT

Tipico, intenso / *Distinctive, intense*

• SAPORE / FLAVOUR

Ricorda appieno la "pala" del fico d'india, gusto deciso e particolare
It fully reminds one of the "paddle" of the prickly pear plant, with a distinctive and particular taste

CONSISTENZA / CONSISTENCY:

Miele di difficilissima produzione in quanto cristallizza molto velocemente
Honey that it is difficult to produce in that it crystallizes very fast

CONSERVAZIONE / CONSERVATION:

Temperatura ambiente al riparo dal sole
Room temperature sheltered from the sun

CONFEZIONI / SIZES:

500g - 250g

DATA DI SCADENZA / EXPIRY DATE:

Due anni dalla data di produzione
Two years from the date of production



APICOLTURA NOMADE PRIVITERA
dal 1943

Via Nino Martoglio, 33 – 95030 Gravina di Catania (CT) – Sicily, Italy
tel. +39 095 411965 / e-mail: cantineprivitera@virgilio.it / www.cantineprivitera.com