

Miele di Millefiori

Millefiori Honey



500 g



1 kg



250 g



50 g

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Il miele Millefiori è un prodotto non uni-floresale. Ogni millefiori possiede proprie caratteristiche dal risultato variabile e straordinario. Ricostituente vitaminico, ricco di sali minerali. Ottimo come dolcificante

Millefiori honey is not a single-flower product. Each millefiori has its own characteristics with variable and extraordinary results. A vitaminic tonic, rich in mineral salts. Excellent as a sweetener

ORIGINE / ORIGIN:

Sicilia / Sicily

FIORITURA / FLOWERING PERIOD:

Da Maggio a Settembre / From May to September

ASPETTI ORGANOLETTICI / ORGANOLEPTIC ASPECTS:

• COLORE / COLOUR

Vario. Di pianura dal colore chiaro, di montagna dal colore scuro bruno
Various. Light in colour from lowlands, dark brown from mountains

• ODORE / SCENT

Lieve, gradevole / Light, pleasant

• SAPORE / FLAVOUR

Composito, ottenuto da fioriture spontanee miste. Tendenzialmente aromatico se di montagna
Composite, deriving from mixed spontaneous flowerings. Potentially aromatic if it is from the mountains

CONSISTENZA / CONSISTENCY:

Liquido, cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto
Liquid, it spontaneously crystallizes some months after harvesting

CONSERVAZIONE / CONSERVATION:

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

CONFEZIONI / SIZES:

1kg - 500g - 250g - 50g

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