



FATTORIA
ITALIANA
MARTELLI

mielle di agrumi



Origine: Italia, le arnie durante il periodo di fioritura vengono portate in Basilicata, Regione ricca di agrumeti.

Fioritura: Aprile - Maggio.

Conservazione: Teme il caldo e l'umidità. Conservare in luogo fresco e asciutto. Cristallizza già dopo alcuni mesi, formando spesso una massa di cristalli fini.

Curiosità: Il miele di Agrumi ha un effetto rilassante e calmante e viene spesso consigliato per alleviare gli stati d'ansia e contrastare mal di testa e insonnia. Viene anche ritenuto che possa stimolare l'appetito, oltre ad aiutare la digestione dopo un pasto eccessivamente abbondante. Utile nel trattamento di stati influenzali, poiché aiuta a placare la tosse e svolge funzioni antibatteriche.

Confezioni: vaso da 50 gr- 250 gr-500 gr.

Caratteristiche organolettiche: Il colore varia da quasi incolore a giallo paglierino allo stato liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza. / **L'odore** presenta il caratteristico profumo floreale che ricorda i fiori da cui viene prodotto, ma che si attenua con il passare del tempo, virando verso note più fruttate. / **L'amaro** è molto dolce, con una gradevole punta acidula, ripercorre le caratteristiche del suo tipico profumo.
