

## *mielle di girasole*



**Origine:** Italia, le arnie durante il periodo di fioritura vengono portate nelle Marche, regione molto rinomata per la produzione di girasoli.

**Fioritura:** Luglio.

**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 rotondi e collosi.

**Curiosità:** Una delle proprietà più conosciute del miele di girasole è la sua capacità di **rimineralizzazione**. Si tratta di un vero e proprio integratore naturale di sali minerali, soprattutto calcio e magnesio, utili a prevenire l'indebolimento delle strutture ossee, in particolare nelle persone che presentano fattori di rischio per l'osteoporosi, come le donne in menopausa e gli anziani.

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

---

*Caratteristiche organolettiche:* Colore giallo dorato intenso, ricorda quello del fiore da cui proviene (*Helianthus annuus*, pianta della famiglia delle Composite). **L'odore** è delicato. Sono presenti note di paglia, fieno appena tagliato, foglia di pomodoro, conserva di pomodoro, e di ananas. / **Il sapore** è simile all'odore, leggermente erbaceo, con una sensazione "rinfrescante" simile allo zucchero fondente, con retrogusto di anice stellato.

---