



MEL

MULTIFLORAL

COM NÉCTAR DE FLOR DE FIGO-DA-ÍNDIA

O mel é uma substância viscosa, aromática e açucarada obtida a partir do néctar das flores e/ou estratos sacarinos que as abelhas melíferas produzem. Alimento rico em substâncias benéficas ao equilíbrio do nosso organismo, tais como vitaminas, minerais, enzimas e aminoácidos tem reconhecidos benefícios para a saúde nomeadamente no reforço do sistema imunitário, como antitússico, antisséptico, anti-inflamatório e antioxidante graças ao elevado teor de polifenóis que a flor do figo-da-índia reforça e potencia.

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Mel Cru de Origem Silvestre, 100% natural, produzido nas colmeias da Pepe Aromas

INGREDIENTES

Não aplicável

FLORAÇÃO PREDOMINANTE

Figo-da-índia, Alecrim, Rosmaninho, Soagem, Silva

CRISTALIZAÇÃO

Fenómeno natural que ocorre apenas com mel puro. Dependendo da origem floral também as características de cristalização variam. O mel pode ser revertido à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria, a uma temperatura não superior a 40º C

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS /100G

Valor Energético: 330 kcal; Proteína: 0,31g; Hidratos de carbono (g): 82,2 dos quais: Frutose 38,05, Glucose 26,03, Sacarose 0,90, Maltose 2,22; Lípidos (g): <0,01 dos quais: saturados <0,01, insaturados <0,01; Fibra: <0,01g; Humidade: 16,4g; Sódio: 32,8mg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONSISTÊNCIA

Adocicado, característico do produto

COR

Âmbar, castanho claro ou escuro

CHEIRO E SABOR

Produto fluido, espesso ou cristalizado

APLICAÇÕES

Culinária, doçaria, adoçante, saúde, cosmética

MODO DE APRESENTAÇÃO

Frascos de vidro de 160g

VALIDADE PRIMÁRIA (MESES)

24 meses

CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Produto pronto a consumir

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco e abrigado dos raios solares

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta