

COD. ARTICOLO: M0083



PIEMONTE

Miele di Castagno

Prodotto di provenienza locale disponibile nelle tipologie acacia, tiglio e castagno. varietà tra le più utilizzate perché di gusto piacevole, prive di cristalli e che si accompagnano bene in degustazione con il formaggio. Nella fattispecie il miele di castagno, leggermente amaro, è ideale in abbinamento a formaggio come il caciocavallo, la caciotta, ed il Parmigiano Reggiano.



INGREDIENTI: miele di castagno

FORMA: vasetti di vetro

ALLERGENI: n.p.

 MODALITA' DI CONSERVAZIONE:
 temperatura ambiente

Caratteristiche Chimiche

Umidità: < 18 %

Aw: < 0.76

pH: < 4.5

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1294 KJ/ 304 Kcal
Grassi	0 g – di cui acidi grassi saturi: 0g
Carboidrati	74 g – di cui zuccheri: 72 g
Proteine	0.8 g
Sale	0 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
500g	12	Su richiesta	Su richiesta	Su richiesta	12 mesi

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE