

Miele di Cardo





La confezione contiene 1 barattolo da 380 ml con circa 480 gr di prodotto netto di Miele di Cardo.

COM_VIRTUEMART_RATINGCOM_VIRTUEMART_UNRATED

Price

Base price with tax 10,00 €

Sales price 10,00 €

Discount

[COM_VIRTUEMART_PRODUCT_ENQUIRY_LBL](#)

Manufacturer [Azienda Agricola Ruffano](#)

Description

Prodotto e confezionato dall' Azienda agricola Ruffano snc. Questo prodotto è acquistabile anche in altri gusti misti su disponibilita' da comunicare dopo l'acquisto.

Le nostre api si trovano su 7 ettari di terreno alla pendici del Monte Epomeo. Il miele di cardo e' un miele raro la cui produzione è limitata e tipica di isole come Ischia, la Sardegna e la Sicilia. Dalle proprietà disintossicanti e dal colore ambrato, è straordinario se spalmato sul pane e ottimo sulla ricotta fresca.

Con la denominazione di cardo si indica un folto gruppo di specie vegetali, tutte appartenenti alla famiglia delle Composite: si tratta di piante caratterizzate da foglie e fusti spinosi. In generale si tratta di piante che crescono spontaneamente ad Ischia, possiamo quindi dire senza esitazione che si tratta di specie che amano i climi mediterranei e caldi.

La fioritura avviene a partire da marzo e si protrae fino a maggio, con un mutamento di colore a seconda della maturazione dei fiori. Il miele prodotto dalle api grazie al fiore del cardo si presenta come un prodotto dal carattere forte, con un sapore caratteristico e soprattutto deciso. Il colore è ambrato, di tonalità piuttosto chiara; la cristallizzazione però sopraggiunge dopo non troppo tempo (nel giro di alcuni mesi dalla raccolta) trasformando il miele in una pasta più compatta dal colore ancora più chiaro. Si tratta di un miele dall'**aroma molto intenso e ricco**, con una importante nota floreale, dolce e gradevole, unita a una più forte che ricorda il cuoio; alcuni notano aromi che ricordano lontanamente la cannella. Il sapore va di pari passo con questo complesso di aromi, e si presenta al palato in modo molto consistente, persistendo per parecchio tempo con un gusto dolce e caratteristico.

Ottimo dolcificante, il miele di cardo, con il suo sapore floreale e avvolgente, si presta molto ad abbinamenti culinari anche piuttosto arditi: possiamo servircene per accompagnare alcuni piatti di carne, la ricotta fresca oppure, secondo uno schema più classico, insieme a formaggi dal sapore intenso. Il miele di cardo tende infatti a mitigare e rendere più omogenei i sapori forti. In alternativa, è considerato eccezionale come dolcificante per il tè nero oppure spalmato sulle fette biscottate e sul pane.

Ottime qualità digestive, possiamo assumere qualche cucchiata di miele di cardo dopo un pasto pesante: grazie alle sue qualità digestive

agevoleremo il processo di assimilazione e faciliteremo il lavoro al nostro organismo.

Ottimo colagogo, così come altri tipi di miele, il miele di cardo è un importante alleato per il nostro fegato: si tratta di una proprietà direttamente correlata a quella digestiva descritta poche righe fa. Il miele di cardo aiuta a disintossicare e stimola l'attività epatica migliorando la digestione ed evitando la sensazione di stanchezza e malessere che abbiamo quando abbiamo esagerato con il cibo.

Alleato del cuore, il miele di cardo è comunemente conosciuto per i suoi benefici effetti sul nostro apparato circolatorio: si tratta di un buon cardio-stimolatore e agevola la circolazione sanguigna in quei soggetti che soffrono di problemi delicati di questo genere.

Ricco di vitamine e minerali, il miele di cardo oltre ad essere una fonte di vitamine e minerali, è ricchissimo di moltissimi altri nutrienti dalla forza antiossidante capace di contrastare i temuti radicali liberi all'interno del nostro organismo.

L'allevamento di api di Nicola è artigianale e biologico, piccolo ma prezioso così come la sua produzione.

COM_VIRTUEMART_PRODUCT_UNITS_IN_BOX1

COM_VIRTUEMART_REVIEWS

Venerdì, 13 Aprile 2018

Ottimo, se lo usi non ne puoi più fare a meno, ai primi sintomi di infiammazione è un vero toccasana per la gola e la laringe! Grazie
continue così ...

Salvatore