

Miele di Ailanto



Foto Miele di IschiaCAZ_ag_Ruffano_www.ischia.it_www.shoppingischia.it



La confezione contiene 1 barattoli da 380 ml con circa 480 gr di prodotto netto

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 10,00 €

Prezzo di vendita 10,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Azienda Agricola Ruffano](#)

Descrizione

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

Il miele di Ailanto riequilibra il sistema nervoso, ottimizzando l'apparato cardicircolatorio, agisce sulla flora batterica intestinale, regolando dall'interno la flora batterica intestinale.

Combatta la febbre e ha proprietà emollienti antianemiche e blandamente sedative.

Indicato per chi fa sport, poichè aumenta la resistenza fisica.

Caratteristiche organolettiche: Colore ambra quando è liquido, ambra chiaro quando è cristallizzato, odore e aroma di media intensità, cristallizza spontaneamente pochi mesi dopo il raccolto, leggermente fruttato, di funghi freschi, di latte di fico, di uva moscata, di thè alla pesca (retrogusto).

Per il suo gusto decisamente fruttato e per la sua caratteristica "avvolgente", il miele di ailanto si sposa molto bene con sorbetti, macedonie e gelati con la frutta o alla frutta, ottimo su formaggi secchi.

LA PIANTA

Curiosità: Le prime piante di ailanto sono state importate in italia ne 18° secolo Viene anche chiamato "Albero del Paradiso", per la grande altezza che raggiunge in poco tempo.

Può essere considerato una pianta ornamentale, ma è anche molto temuto come infestante.

Solitamente la sua fioritura avviene nel mese di Giugno.

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

Unità nella scatola: 1

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

