

Recomandat de
GASTRONOMETRO



Metro Chef

Miere poliflora

- Termen de valabilitate: 720 zile

- Ambalare: borcan de sticla transparenta cu capac metalic
- 0.9 Kg

- Miere naturala de albine

AVANTAJE

- Gust dulce si parfumat
- Ambalaj din sticla
- Calitate constanta

INFORMATII & RECOMANDARI

- Mierea poliflora este o miere completa, obtinuta din nectarul mai multor specii de plante care infloresc in aceeasi perioada a anului.
- Miere fluida, vascoasa, cu o culoare naturala, galben deschis, curata ,fara spuma si fara corpuri straine
- Depozitare ideală la temperatura ambientala la loc uscat intre 18-22 °C
- Se foloseste in zona barurilor pentru indulcirea limonadei , a ceaiului dar si in bucatarie pentru prepararea deserturilor, a sosurilor atat pentru desert dar si pentru salate
- Chiar si cand se cristalizeaza, mierea poliflora isi pastreaza proprietatile, iar procesul de cristalizare nu este decat un indicator al faptului ca mierea este naturala.
- Licafierarea mierii cristalizate se realizeaza prin incalzirea mierii prin introducerea ambalajului in bain marie la o temperatura de max. 45°C pentru a nu distruga enzimele si nu sunt afectate caracteristicile organoleptice.