



## Mieli, sciroppi e dolcificanti

Denominazione	Descrizione	Unità	Foto
Miele di bosco	<p>Baccanella, zona Caprese Michelanelo (AR)</p> <p>Liquido e leggermente vischioso Ambrato, molto intenso e scuro, con varie gradazioni d'intensità e leggere sfumature che vanno dal rosso al marrone.</p> <p>Ha un profumo intenso e fruttato. Ricorda la carruba e la stecca di liquirizia. È poco dolce, con un gusto leggermente amarognolo. Di buona persistenza, è leggermente pungente. Lascia una sensazione setosa e vellutata al palato</p> <p>Eccezionale per dolcificare i formaggi freschi.</p>	500 g	
Miele di Castagno	<p>Baccanella, zona Caprese Michelanelo (AR)</p> <p>Ha un colore scuro con tonalità rossicce, e un sapore amaro, contrariamente rispetto ad altri mieli.</p> <p>Se è puro si mantiene liquido per diversi anni, a causa dell'elevato contenuto di fruttosio e basso contenuto di glucosio.</p> <p>L'odore è intenso e molto caratteristico ed inconfondibile, tendente al legno bruciato e al tannino.</p>	500 g	
Miele di Acacia	<p>Baccanella, zona Caprese Michelanelo (AR)</p> <p>Tutta la bontà del miele italiano d'acacia in formato "mini".</p> <p>Dolcissimo, ha un piacevole retrogusto di vaniglia. La sua principale caratteristica è il colore limpido.</p>	500 g	



## Mieli, sciroppi e dolcificanti

Miele Millefiori	Baccanella, zona Caprese Michelanelo (AR) Miele di colore variabile, il sapore e l'aspetto dipendono dal territorio di produzione. Il sapore, molto delicato, a seconda delle piante utilizzate dalle api può variare leggermente. La consistenza solitamente è cremosa e i cristalli sono fini.	500 g	
Miele d'Arancio	Ha una gradevolissima sensazione di profumato, tipico dei fiori di arancio. Nella fase di cristallizzazione risulta cremoso e di sapore dolce e delicato.	500 g	
Miele Eucalipto	Il miele di eucalipto è molto aromatico: ha un sapore caratteristico, non molto dolce. L'odore è forte, di funghi secchi, l'aroma è quello di una caramella mou alla liquirizia. Il colore è ambrato il gusto o la genuinità del miele.		
Malto di riso	*riso, *orzo maltato, acqua. *biologico	100 ml	
Sciroppo d'acero	*succo d'acero. *biologico	250ml	



## Mieli, sciroppi e dolcificanti

<p>Sciroppo d'agave</p>	<p>*agave. *biologico.</p>	<p>100 ml</p>	
<p>Zucchero di BETULLA "XYLIT"</p>	<p>Lo xilitolo viene estratto da legno di betulla e ha 40% delle calorie in meno rispetto al saccarosio. Lo xilitolo non ha particolari controindicazione ed è indicato per i soggetti affetti da diabete e glicemia elevata. Questa tolleranza è da attribuirsi al suo ridotto indice glicemico (13%) rispetto a quello del glucosio. Studi scientifici hanno dimostrato l'efficacia dello xilitolo nel combattere l'insorgere di carie. Prevenzione contro osteoporosi.</p>	<p>150 g</p>	
<p>Zucchero di canna</p>	<p>Ingredienti: Zucchero di canna</p>	<p>500gr</p>	
<p>Zucchero di canna demerara</p>	<p>Ingredienti: zucchero di canna demerara</p>		



## Mieli, sciroppi e dolcificanti

<p>Stevia pura in polvere</p>	<p>Questo articolo è composta da pura Rebaudoside A in polvere, il glicoside steviolico con maggiore potere dolcificante (300 volte più dolce del saccarosio).</p>		
<p>Stevia in foglie</p>	<p>Dolcificante senza calorie. Dà benefici al corpo e alla pelle Regola livello di zucchero nel sangue. Ha un retrogusto di liquirizia, insieme al suo dolce sapore.</p>		