



Produttore: [Bio Bio](#)



Miele millefiori degli Iblei - 500 g

Il Miele Millefiori dei Monti Iblei viene prodotto e confezionato da "BIO BIO prodotti dell'alveare" di Antonino Coco. Viene estratto dai favi di cera a temperatura ambiente grazie ad una lenta centrifugazione, quindi filtrato e posto a decantare in contenitori di acciaio inox. E' un prodotto 100% Bio 100% Siciliano.

Aree di raccolto: Noto in provincia di Siracusa.

Periodo di raccolto: Maggio - Giugno

Caratteristiche fisiche ed organolettiche: miele dal colore chiaro, odore aromatico e sapore fruttato.

Confezionamento: Vasetto di vetro da 500 g.

Ingredienti: prodotto monoingrediente bio senza aggiunta di alcuna sostanza come previsto da normativa nazionale e Codex Alimentarius.

Provenienza materie prime: produzione propria 100 % BIO 100 % Siciliano.

Modalità di utilizzo: Tal quale, per colazione, in abbinamento con formaggi, nei prodotti dolciari e per edulcorare bevande.

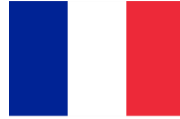
Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Modalità di conservazione: Tenere lontano da fonti di calore e conservare in luogo fresco e asciutto.



Producteur : [Bio Bio](#)



Miel toutes fleurs des Monts Hybléens - 500 g

Le Miel Millefiori des Monts Hybléens est produit et conditionné par BIO BIO prodotti dell'alveare d'Antonino Coco. Le miel est extrait des alvéoles à température ambiante grâce à une lente centrifugation, puis filtré et placé dans des récipients en inox mis à décanter. C'est un produit 100% biologique 100% sicilien.

Zones de récolte : Noto dans la province de Syracuse.

Période de récolte : mai-juin

Caractéristiques physiques et organoleptiques : miel de couleur claire, odeur aromatique et saveur fruitée.

Conditionnement : pot en verre de 500 g.

Ingrédients : produit biologique à ingrédient unique sans ajout d'aucune substance comme l'exige la législation nationale et le Codex Alimentarius.

Origine des matières premières : 100% biologique, production BIO BIO.

Mode de consommation : tel quel, au petit-déjeuner, en association avec des fromages, dans des confiseries et pour sucrer des boissons.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de quelque nature que ce soit.

Allergènes : Le produit ne contient pas d'allergènes.

Méthode de conservation : tenir éloigné des sources de chaleur et conserver dans un endroit frais et sec.



Blütenhonig aus der Iblea - 500 g

Der Blütenhonig aus der Iblea wird von "BIO BIO prodotti dell'alveare" di Antonio Coco hergestellt und abgefüllt. Der Honig wird bei Raumtemperatur durch langsames Zentrifugieren aus den Waben gewonnen, gefiltert und in Edelstahlbehälter umgefüllt. 100% biologisches, 100% sizilianisches Produkt.

Erntegebiet: Noto in der Provinz von Syrakus

Erntezeitraum: Mai - Juni

Physikalische und organoleptische Eigenschaften: Honig mit heller Farbe, aromatischem Geruch und fruchtigem Geschmack

Verpackung: 500 g Glas

Zutaten: Bio-Produkt mit nur einer Zutat, ohne jegliche Zusatzstoffe, wie in den nationalen Regelungen und im Codex Alimentarius vorgeschrieben.

Herkunft der Rohstoffe: aus eigener Herstellung 100% Bio, 100% sizilianisch.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art

Allergene: Keine Allergene vorhanden

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett

Verwendung: Wie es ist, zum Frühstück, in Kombination mit Käse, in Süßspeisen und zum Süßen von Getränken.

Aufbewahrung: Kühl und trocken fern von Wärmequellen aufbewahren