Miel con cúrcuma

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Anaranjado
Aroma	Floral, cítrico, acético, especiado de la cúrcuma que aumenta cuando entra en boca
Gusto – sensaciones de boca	Dulce, astringente, con ligeras notas picantes persistentes

INGREDIENTES:

Miel de mil flores* (94%), cúrcuma* (5%), acerola* (1%).
* De producción de agricultura ecológica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

Valor energético	325kCal /1359kJ
Hidratos de carbono	79,3g
De los cuales azúcares	63,7g
Grasas	0,5g
De los cuales ácidos grasos saturados	0,1g
Proteínas	0,7g
Fibra alimentaria	0,3g
Sal	0,1g
Vitamina C	170mg

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:
Se identifica con etiqueta y contra-etiqueta, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la tapa del envase.

FORMATO:
250 g

Por su contenido en Vitamina C contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.

CONTROLADO POR:

ES-ECO-019-CT
Agricultura UE/no UE

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Dos años.

ALERGÓGENOS: No contiene.

GLUTEN: No contiene.

POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general. Menores de 1 – 2 años bajo observación pediátrica.

MODO DE UTILIZARLA: Por su contenido en vitamina C contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo.
Para adultos tomar dos cucharadas de café al día, una por la mañana y otra a medio día o a la noche. Menores de 12 años la mitad. Este preparado puede consumirse solo o añadiéndolo a otros alimentos (cereales, leche, yogurt, pan, zumos...) destinados a personas y animales.

PRODUCCIÓN BIOLÓGICA : Todos los ingredientes de este preparado provienen de agricultura ecológica. Han sido producidos en explotaciones manejadas manteniendo un adecuado equilibrio biológico con los diferentes elementos del ecosistema productivo, y situadas a más de 3 Km de focos de contaminación agrícola o de otro tipo.

Bio MURIA
Apicultores desde 1810

SAT Ltda. APÍCOLA EL PERELLÓ - Av. Catalunya, 23 - Tel. 977 490 034 - 43519 El Perelló (Tarragona)
melmuria@melmuria.com - www.melmuria.com