

Miel con jengibre



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar
Aroma	Floral con especiado del jengibre, que aumenta sensiblemente cuando entra en boca
Gusto – sensaciones de boca	Dulce y picante persistente

INGREDIENTES:

Miel de montaña* (97%), jengibre* (2%), acerola* (1%).

* De producción de agricultura ecológica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g:

Valor energético	318kCal /1331kJ
Hidratos de carbono	79,1g
De los cuales azúcares	62,8g
Grasas	0,02g
De los cuales ácidos grasos saturados	0,01g
Proteínas	0,4g
Fibra alimentaria	0,1g
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 ayuda a disminuir el cansancio y la fatiga, y contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

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 ayuda a disminuir el

cansancio y la fatiga, y contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario.

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