



COLTIVIAMO LA TERRA CON PASSIONE

Coltiviamo gli agrumi secondo pratiche biologiche che preservano l'ambiente e mantengono intatti i sapori ed il gusto naturale della frutta. Il nostro regime di agricoltura biologica esclude l'uso di sostanze chimiche tossiche e velenose e comprende una gestione responsabile del suolo e dell'acqua. Gli alveari sono posizionati tra gli alberi di bergamotto, di limoni, arance e clementine, coltivati in regime biologico.

TRASFORMIAMO I SUOI FRUTTI CON AMORE

Vicino alla piantagione di agrumi abbiamo un laboratorio alimentare dove il miele è confezionato. Produciamo un preparato alimentare che è un concentrato di benessere e salute perché combiniamo due ingredienti eccellenti che sono il miele e l'essenza bio di bergamotto e limone. Gli oli essenziali sono uniti al miele attraverso una lavorazione artigianale che li incorpora e li conserva per produrre una delizia con tante proprietà benefiche.



OPERATORE CONTROLLATO
N. W699
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-008
AGRICOLTURA UE

Laboratorio di produzione
C/da Sandrechi, 43 89034 Bovalino (RC) Italy

Piantagione di Agrumi

Località Palazzi (S.S. 106 Km 83) 89030 Casignana (RC) Italy

Info: +39 3472683477 e-mail: info@bergold.it

www.bergold.it

Bergold
Azienda Agricola
Frammartino Luigi



MIELE AROMATIZZATO CON ESSENZA BIOLOGICA DI BERGAMOTTO

È un dolcificante profumatissimo che unisce in un unico prodotto le sostanze nutritive del miele con le proprietà benefiche dell'essenza di bergamotto.

INGREDIENTI

Miele millefiori, essenza di bergamotto biologica 1%.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1270 Kj /304 Kcal
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	80,3 g
di cui zuccheri	80,3 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0,6 g

MIELE AROMATIZZATO CON ESSENZA BIOLOGICA DI LIMONE

È un dolcificante profumatissimo che unisce in un unico prodotto le sostanze nutritive del miele con le proprietà benefiche dell'essenza di limone.

INGREDIENTI

Miele millefiori, essenza di limone biologica 1%.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1270 Kj /304 Kcal
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	80,3 g
di cui zuccheri	80,3 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0,6 g

PROPRIETÀ

Il miele è tra gli alimenti più benefici perché contiene tanti elementi nutrizionali e con le sue proprietà è un potente alleato della salute. In particolare, contiene vitamine ed è ricco di sostanze antiossidanti che aiutano l'organismo nella prevenzione di malattie e nel rallentare il processo di invecchiamento.

Il miele ha azione antibatterica e antimicotica, è un sedativo per combattere la tosse ed ha proprietà calmanti.

I valori nutrizionali del miele sono esaltati dall'aggiunta delle essenze di agrumi, che contengono tante altre proprietà benefiche.

L'olio essenziale di bergamotto e l'olio essenziale di limone hanno proprietà antibatteriche e antivirali, sono utili per trattare malanni di stagione e sono un coadiuvante nelle cure contro le infezioni batteriche e virali. Stimolano il sistema immunitario in caso di influenza, febbre, tosse e raffreddore. Sono utili per combattere malattie infettive che colpiscono l'apparato digerente, sono efficaci in caso di cattiva digestione e aiutano a combattere la nausea.

USO

Con il suo sapore fresco e delicato è una delizia per aromatizzare tè e tisane, ma è anche una golosità naturale e nutriente da provare sul pane a colazione oppure durante la giornata nei momenti di stanchezza. Il miele aromatizzato regala la sua essenza soprattutto in abbinamento alla ricotta.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

Con la sua dolcezza avvolgente il miele è un alimento prezioso e un alleato formidabile in cucina. La sua bontà si esprime mediante accostamenti inaspettati, tra primi e secondi piatti, antipasti, contorni, dolci, frutta e formaggi. Può essere usato per preparare una cremosa salsa aromatizzata per condire le insalate, aggiungendo 3 cucchiaini di miele aromatizzato al succo di bergamotti o limoni ed emulsionando il tutto con olio e sale. Può essere usato per preparare un croccante di mandorle all'aroma di bergamotto o limone. Per preparare una crema di ricotta aromatizzata al bergamotto o limone, da usare come dolce al cucchiaio o per farcire dolci, gli ingredienti sono: 800 gr di ricotta, 80 gr di miele aromatizzato, 50 gr di gocce di cioccolato fondente, 60 gr di canditi di bergamotto o di limone, 20 gr di zucchero a velo, cannella.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Il miele proviene dall'apicoltura che si svolge presso la piantagione di agrumi dell'Azienda Agricola Frammartino. Gli alveari sono posizionati tra gli alberi di bergamotto, di limoni, arance e clementine, che sono coltivati lungo la fascia Ionica della Provincia di Reggio Calabria, in regime biologico, secondo il nuovo Regolamento UE 2018/848. Le api sono lasciate libere di bottinare tra i fiori bianchi e profumati degli alberi degli agrumi, che sono buone piante mellifere. La stagione della produzione del miele inizia a marzo con la fioritura del bergamotto e continua ad aprile e maggio con i fiori dell'arancio, del limone e delle clementine.

Il miele, così ottenuto, è aromatizzato con l'aggiunta di olio essenziale di bergamotto o di limone presso il laboratorio di trasformazione dell'Azienda Agricola Frammartino.



ALLERGENI

Non contiene allergeni. Prodotto in uno stabilimento che utilizza sciroppo di glucosio.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Immagazzinamento

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce diretta, da correnti fredde o fonti di calore. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o eccessivi carichi statici. Evitare di impilare più di 5 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato della confezione contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Durata di conservazione: 18 mesi

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro trasparente destinati all'uso alimentare, i tappii sono in alluminio con sigillo di garanzia.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità vasetto: 380 grammi

Vaso in vetro, tappo in alluminio

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%. In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campagne di compostaggio.
Vasetto:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro.
Tappo:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi.
Cartoni:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone.

Zona di produzione: CALABRIA