



Produttore: [Bio Bio](#)



Miele millefiori dei Peloritani - 500 g

Il Miele di Millefiori dei Monti Peloritani 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

Area di raccolta: Colli San Rizzo, sui Monti Peloritani, in provincia di Messina

Periodo di raccolto: Maggio/Giugno 2022.

Caratteristiche fisiche ed organolettiche: miele dal colore scuro, odore aromatico, sapore poco dolce.

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 Péloritains - 500 g

Le Miel toutes fleurs des Monts Péloritains 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 : Colli San Rizzo, sur les monts Peloritani, dans la province de Messine

Période de récolte : mai-juin 2022

Caractéristiques physiques et organoleptiques : miel de couleur foncée, odeur aromatique, saveur légèrement sucrée.

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 den Peloritani Bergen - 500 g

Der Blütenhonig aus den Peloritani Bergen 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: San Rizzo Hügel, Peloritani Berge in der Provinz Messina.

Erntezeitraum: Mai – Juni 2022.

Physikalische und organoleptische Eigenschaften: dunkel gefärbter Honig, aromatischer Geruch, wenig süßer 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.