



Miere de mana 400 gr FAGURELE AURIU

Caracteristici ale mierii de mana:

Este in general inchisa la culoare, cu exceptia celei de molid, care e galbena.

Mana cristalizeaza de obicei mai repede decat alte soiuri de miere.

Contine peste 18% trizaharide (rafinoza, melezitoza etc.)

Are aciditate mai scazuta decat mierea florala, pH (5,9-7,8), din aceasta cauza ea produce diaree, permitand dezvoltarea unor vegetatii in tubul digestiv al albinei.