



Miere cruda din flori de cires eco 350 ml REPUBLICA BIO

Descriere

- Mierea salbatică este o minune a naturii, obținută din florile de cires de pădure din Codru Moma, Arad.
- Este o miere românească rară, produsă cu multă grijă, crudă (neprocesată termic), ecologică (fără antibiotice, fără chimicale), fără adaosuri artificiale.
- Mierea ecologică Republica BIO este de asemenea testată și certificată împotriva zahărului adăugat și al adaosurilor de falsificare folosite astăzi pentru falsificarea mierii: glucoza, făina de cereale, amidon, gelatina și clei. Verificarile au fost realizate de către Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Apicultură din România.
- Mierea ecologică Republica BIO este produsă în România și este certificată și testată împotriva conținutului de pesticide, antibiotice (30 dintre cele mai cunoscute) și metale grele (Plumb, Cadmiu, Mercur și Arsenic). Analizele au fost efectuate în laboratoarele Wessling, Ungaria și Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară din cadrul ANSVSA, România.
- Miere crudă, cu cel puțin 70% polen din flori de cires (verificat cu analize de laborator), bogată în enzime vii, minerale și vitamine, nutrienți recomandați de nutriționiști și medici pentru o dietă sănătoasă.

Proprietati

- Este o miere naturală certificată ecologic, fără antibiotice, fără adaos de glucoză sau zahăr.
- Produs românesc, 100% natural.
- Miere crudă (raw), nepasteurizată.
- Fiind raw (crudă), este bogată în enzime și nutrienți vii.

Continut

- Un borcan conține 350g de Miere crudă din Flori de cires Republica BIO, produs certificat ecologic de Austria Bio Garantie cu numărul de certificare RO-ECO-018.

- Ingrediente: 100% miere ecologica din flori de cires.
- 100g de produs contin in medie: valoare energetica: 325 kcal/1379 kJ, proteine: 0,4g, glucide 80g din care zaharuri 78g, lipide 0,5g, acizi grasi saturati 0,3g, sodiu 0,0g.
- Datorita proprietatilor ei naturale, este posibil ca mierea comandata sa ajunga la dumneavoastra deja cristalizata.

Consum

- Cristalizarea mierii este un proces natural, care nu-i altereaza proprietatile.
- Nu incercati decristalizarea prin incalzire, deoarece calitatile naturale ale mierii scad.
- Mierea nu este recomandata in alimentatia copiilor sub varsta de 1 an.
- Pastrati la loc uscat, racoros, ferit de razele soarelui.