



Produs nepasteurizat



Țara de origine: România

e 350g

Valori nutriționale medii per: 100g
Valoare Energetică 1380 KJ (325 kcal)
Grăsimi: 0g - Glucide: 81g - din care zaharuri 81g - Proteine: 0,4g - Sare: 0g

Cristalizarea mierii este un proces natural, care se produce în timp, în funcție de varietatea florală și care nu îi alterează proprietățile. Mierea cristalizată poate fi readusă în stare lichidă prin încălzire la maxim 35 de grade.



Gustul și culoarea mierii pot să difere de la un lot la altul, în funcție de preponderența florală.

Cu un gust dulce sublim, ușor parfumat și o textură deosebit de cremoasă, Dobrodulce miere de rapiță este numai bună de întins pe pâinea proaspăt prăjită.

Absolut delicios și cremos



Miere pură din inima Deltei



www.dobrodulce.ro

Dobrodulce



RAPIȚĂ

A se consuma, de preferință, în termen de 2 ani de la data PROD (Vezi pe ambalaj).

LOT: Vezi pe ambalaj

Condiții de păstrare:

A se păstra la loc uscat, ferit de razele soarelui, la temperatura camerei.

Producător:

CARPSON FOODS SRL, Sat Poșta,
Strada Principală Nr. 10, Județul Tulcea

eMail: hello@dobrodulce.ro

