



Produs nepasteurizat

Țara de origine: România

600g

Valori nutriționale medii per: 100g  
zaharuri 81g - Proteine: 0,4g - Sare: 0g  
Grăsimi: 0g - Glucide: 81g - din care

Valoare Energetică 1380 KJ (325 kcal)

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.

Absolut delicios și cremos  
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.



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

