



Produs nepasteurizat

Țara de origine: România

€ 600g

Valori nutriționale medii per: 100g
Zaharuri 81g - Glucide: 81g - din care
Grăsimi: 0g - 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 o dulceață florală delicată și nuanțe discrete de prosopețime, fiecare linguriță de Dobrodulce miere de floarea soarelui te va purta printre lanurile aurii, într-o combinație perfectă de soare, vânt și petale gingașe.

Absolut delicios și delicat



Miere pură din inima Deltei



www.dobrodulce.ro

Dobrodulce



FLOAREA SOARELUI

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

