



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.

Un sortiment unic datorită combinației de arome de mentă, amorfă, lemnis, butoiăș, palămidă, sulfină, salcâm și multe alte flori spontane din peisajul deltaic, Dobrodulce miere polifloră este ideală în curele de detoxifiere și revitalizare.

Absolut delicios și revitalizant



Miere pură din inima Deltei



www.dobrodulce.ro

Dobrodulce



POLIFLORĂ

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

