



Produs nepasteurizat



Țara de origine: România

e 600g

Valori nutriționale medii per: 100g
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.

Absolut delicios și relaxant
Cu un miros dulce-lemnos și un gust catifelat, Dobrodulce miere de tei este ideală în ameliorarea insomniilor, a stresului și a oboseții.



Miere pură din inima Deltei



www.dobrodulce.ro

Dobrodulce



TEI

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

