



Produttore: [Bio Bio](#)



Miele di Ailanto - 500 g

Il Miele di Ailanto viene prodotto e confezionato da “BIO BIO prodotti dell'alveare” di Antonio Coco via Alcaloro, 143 – S.G La Punta (CT). Laboratorio: via Plebiscito, 644 Catania. Viene estratto dai favi di cera a temperatura ambiente grazie ad una lenta centrifugazione, quindi filtrato e posto a decantare in contenitori di acciaio inox. E' un prodotto 100% Bio 100% Siciliano.

Aree di raccolto: San Giovanni la Punta, alle pendici dell'Etna in provincia di Catania.

Periodo di raccolto: Giugno- Luglio 2022.

Caratteristiche fisiche ed organolettiche: miele dal colore ambrato, odore e sapore fruttati con un retrogusto di pesca.

Confezionamento: Vasetto di vetro da 500 g.

Ingredienti Prodotto monoingrediente bio senza aggiunta di alcuna sostanza come previsto da normativa nazionale e Codex Alimentarius.

Provenienza materie prime: produzione propria 100 % BIO 100 % Siciliano.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni Il prodotto non contiene allergeni.

Modalità di conservazione: Tenere lontano da fonti di calore e conservare in luogo fresco e asciutto.



Producteur : [Bio Bio](#)



Miel de ailante - 500 g

Le Miel de ailante est produit et conditionné par BIO BIO prodotti dell'alveare Coco via Alcaloro, 143 – S.G La Punta (CT). Laboratoire : via Plebiscito, 644 Catane. Le miel est extrait des alvéoles à température ambiante grâce à une lente centrifugation, puis filtré et placé dans des récipients en inox et mis à décanter. C'est un produit 100% biologique 100% sicilien.

Zones de récolte : San Giovanni la Punta, sur les pentes de l'Etna dans la province de Catane.

Période de récolte : juin-juillet 2022

Caractéristiques physiques et organoleptiques : miel de couleur ambrée, odeur et saveur fruitées avec un arrière-goût de pêche.

Conditionnement : pot en verre de 500 g.

Ingrédients : produit biologique à ingrédient unique sans ajout d'aucune substance comme l'exige la législation nationale et le Codex Alimentarius.

Origine des matières premières : 100% biologique, production BIO BIO.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de quelque nature que ce soit.

Allergènes : le produit ne contient pas d'allergènes.

Méthode de conservation : tenir éloigné des sources de chaleur et conserver dans un endroit frais et sec.



Ailanthus Honig (Götterbaum Honig) - 500 g

Der Ailanthus Honig wird von "BIO BIO prodotti dell'alveare" di Antonio Coco via Alcaloro, 143 – S.G La Punta (CT), Labor: via Plebiscito, 644 Catania, hergestellt und abgefüllt. Der Honig wird bei Raumtemperatur durch langsames Zentrifugieren aus den Waben gewonnen, gefiltert und in Edelstahlbehälter umgefüllt. 100% biologisches, 100% sizilianisches Produkt.

Erntegebiet: San Giovanni la Punta, an den Hängen des Ätna in der Provinz Catania

Erntezeitraum: Juni – Juli 2022.

Physikalische und organoleptische Eigenschaften: bernsteinfarbiger Honig, mit fruchtigem Geruch und Geschmack und einem Nachgeschmack von Pfirsich

Verpackung: 500 g Glas.

Zutaten: Bio-Produkt mit nur einer Zutat, ohne jegliche Zusatzstoffe, wie in den nationalen Regelungen und im Codex Alimentarius vorgeschrieben.

Herkunft der Rohstoffe: aus eigener Herstellung 100% Bio, 100% sizilianisch.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken fern von Wärmequellen aufbewahren.