

Aceto di Miele

L'aceto di miele è stato sicuramente il primo aceto prodotto dall'uomo, ne sono state trovate tracce in resti del 1500 a.C. Per garantire il massimo contenuto dei sali minerali, oligoelementi, acidi organici, enzimi e vitamine del miele, l'aceto è ottenuto da una miscela di 4 mieli italiani BIO trasformata in idromele e acidificato con l'antico metodo orleanese. Questo metodo naturale attraverso il controllo della temperatura e dell'aerazione induce la formazione degli Acetobacter della madre acetica. L'aceto non è pastorizzato per cui i fermenti vivi possono svolgere la loro benefica azione disinfettante e risanatrice sulla flora batterica e aiutare a riequilibrare il pH organico Aceto bianco aromatico, profumato, non aggressivo, con un delicato retrogusto di miele, ben tollerato anche da coloro che non amano il sapore acre dell'aceto di vino. Modo d'uso: Per condire insalate di ogni tipo, marinate di pesce e carni, diluito in un po' acqua diventa

Acidità:6%



GLI ZUCCHERI DEL MIELE BIO

Monosaccaridi : Fruttosio, Glucosio

Disaccaridi : Maltosio, Kojibiosio, Turanosio, Isomaltosio, Saccarosio, Maltulosio, Isomaltulosio, Nigerosio, Trealosio, Genziobiosio, Laminaribiosio.

Polissaccaridi: Erlosio, Panosio, Maltotriosio, Kestosio, Isomaltotriosio, Melezitosio, Isopanosio, 6 a Glucosilsaccarosio, 3 alsomaltosiglucosio, Raffinosio, Isomaltotrosio, Isomaltopentosio.

Sono ormai riconosciute scientificamente le proprietà terapeutiche, igieniche e profilattiche dell'aceto e in particolare dell'aceto di miele bio. L'abbondanza di sali minerali ed oligoelementi dell'aceto di miele gli conferisce proprietà rimineralizzanti. Migliora la fissazione del calcio, previene la decalcificazione di ossa, denti e capelli e allevia 1 dolori articolari dovuti al depositarsi del calcio nei tessuti molli. Aiuta la metabolizzazione di grassi e proteine. I possibili usi di questo aceto sono innumerevoli in cucina, compreso il suo uso come bevanda dissetante e corroborante.

Una novità in cucina

È un aceto naturale prodotto con antica tecnica Orleans a partire dal nostro miele biologico. Questo aceto è del tutto particolare e si differenzia dalla maggioranza degli aceti in commercio per non essere prodotto dalla fermentazione del vino ("Aceto di Vino") ma partendo dalla lavorazione del miele naturale prodotto dalle api.

Solitamente non si associa il miele ai sapori aspri e decisi dell'aceto ma a sapori dolci adatti per la colazione.

In questo caso al contrario si ottiene un condimento ideale dal classico profumo di aceto a partire dalla dolcezza del miele.

Come si ottiene?

È una lavorazione la cui origine si perde nei secoli ed è stata recentemente riscoperta grazie a cuochi, apicoltori e ristoratori che ne hanno apprezzato il valore intrinseco.

La lavorazione parte da miele biologico puro prodotto dall'apicoltore utilizzando alveari condotti con metodo biologico. Il miele così ottenuto viene lavorato in appositi contenitori in legno al fine di sviluppare una prima carica alcolica. Il prodotto così ottenuto è una sorta di idromele (vino di miele) che fungerà da base per la successiva lavorazione.

Il grado alcolico è controllato regolarmente e quando i parametri sono corretti comincia il processo di acetificazione che trasforma tutto l'alcol presente in aceto.

Questo processo dura mesi e il prodotto finito viene lasciato riposare ancora per alcuni mesi, filtrato e imbottigliato.

Un gusto morbido e deciso

Il gusto dell'aceto di miele è inconfondibile. Unisce al sapore tipico dell'aceto retrogusti e profumi tipici del miele ma senza essere dolciastro. A differenza di altri aceti è profumato con note che ricordano i mieli da cui viene prodotto.

Si usa in cucina per condire insalate, verdure, carne e nelle composizioni agrodolci. Ottimo in grigliate di verdura, carne e miste. Nato nella cucina tipica italiana è facilmente adattabile a quella internazionale.

L'acidità che oscilla intorno al 6% ne garantisce gusto e stabilità al palato.

Ricco di vitamine e sostanze nutritive

L'aceto di miele è un prodotto semplice ma ricco di sostanze buone per il nostro organismo. Contiene sali minerali, potassio, fosforo, calcio, il ferro, la vitamina A, vitamine gruppo B, vitamina C e la vitamina PP.

Queste sostanze si conservano in quanto questo aceto non è pastorizzato. L'aceto non viene portato ad alte temperature per omogeneizzare il prodotto ma lasciato sempre a temperatura ambiente mantiene intatte tutte le sue proprietà.

L'aceto di miele come gli altri aceti non ghiaccia a 0 gradi ma a temperature molto più basse.