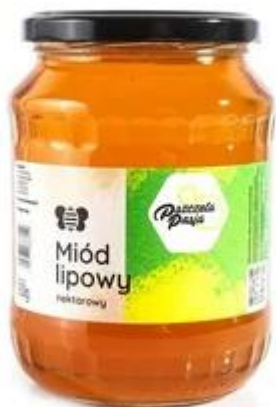




<https://pszczelapasja.pl> 797489384 biuro@pszczelapasja.pl



Miód Lipowy

Nr katalogowy: ML_D

Kod EAN: 5903771866149

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

50,00 PLN

Opis produktu



Wybierz konsystencję! Płynny? Kremowany? bez obróbki? _____ „ _____

Miód ulega naturalnemu procesowi krystalizacji. I jest to prawidłowy proces dobrego miodu. Najszybciej krystalizuje miód rzepakowy który już plastrze może być skryształizowany. Najpóźniej miód akacjowy w skrajnych przypadkach może mieć postać płynną (patoka) nawet do 2 lat. Czas krystalizacji zależy od rodzaju domieszek innych nektarów. Pszczelarze nie ograniczają lotów pszczół, a te mają swoje zwyczaje. Tak więc każdy miod gatunkowy zgodnie z normami jest miodem wielokwiatowym z przewagą nektaru danej rośliny. W celu określenia gatunku miodu określa się zawartość pyłku przewodniego, który w naturalny sposób pojawia się w miodzie.

Co wyróżnia miód lipowy To najpopularniejszy z miodów ma smak intensywny i mocno „miodowy”, słodki, ale kwaskowaty. Niektórzy twierdzą nawet, że smak miodu lipowego jest nieco ostry. Z kolei kolor miodu lipowego przybiera barwę jasnożółtą, słomkową. Bywa też lekko zielonkawy jeśli w trakcie kwitnienia lipy pojawi się na lipach spadź liściasta.

Właściwości lecznicze Można znaleźć wiele sprzecznych informacji nt. właściwości leczniczych miodów gatunkowych. Według mnie to co najlepsze w miodzie pochodzi od pszczoły, a ona do każdego miodu wkłada to samo. Tak więc, moim zdaniem każdy miód jest zdrowy i sugeruję by wybierać go wg smaku.

Uwaga już w sierpniu miód lipowy może rozpoczynać proces krystalizacji, a w listopadzie zazwyczaj jest już w pełni skryształizowany. Taki miód można poddać mechanicznemu procesowi kremowania co powoduje że jest cały czas smarowny (nie twardnieje).

Obecnie mamy w miód lipowy w wersjach:

- standardowy, czyli bez obróbki,
- kremowany (proces mechanicznego ucierania miodu na zimno)
- płynny (o tej porze roku jest to miód po dekrystalizacji, w kontrolowanych warunkach do 40 stopni C)