

Link do produktu: <https://miodowesmaki.pl/miod-lipowy-240g-p-264.html>



Miód lipowy 240g

Cena

26,00 zł

Opis produktu

Miód lipowy to jedna z najpopularniejszych odmian tego wyjątkowego efektu pszczelej pracy. Przez wiele osób jest on uznawany za miód o najlepszym smaku. Ponadto ma sporo zdrowotnych właściwości. Sprawdź szczegóły i zamów u nas miód lipowy z dostawą do domu już teraz!

Miód lipowy pozyskiwany jest ze spadzi i nektaru kwiatów lipy. Zazwyczaj ma jasną barwę w odcieniach od jasnożółtego do zielonkawego. W smaku jest słodki i nieco pikantny. Wyczuwalna jest również ziołowa nuta. Zapach kojarzy się mocno z kwiatami lipy. Lipowy miód zawiera sporo glukozy oraz fruktozy. Z tego powodu jego konsystencja stosunkowo szybko ulega zmianie. Jest świetnym źródłem energii oraz witamin z grupy B. W jego składzie obecne są też: potas, magnez, chlor czy mangan. Idealnie nadaje się do słodzenia napojów na zimno i ciepło. Sprawdza się również w wypiekach czy potrawach wytrawnych.

Na co pomaga miód lipowy? Ten produkt ma mnóstwo właściwości mających pozytywny wpływ na ludzkie zdrowie. Oto niektóre z nich:

- ma właściwości wykrztuśne,
- obniża gorączkę,
- pomaga w walce z kaszlem,
- działa rozgrzewająco,
- reguluje ciśnienie tętnicze krwi,
- obniża poziom stresu,
- działa kojąco na układ nerwowy,
- redukuje problem bezsenności.

Jak widać, **miód nektarowy lipowy jest bardzo zdrowy**. Przede wszystkim stosuje się go podczas przeziębień, ponieważ niesie doraźną pomoc. Miód lipowy jest świetny na kaszel i walkę z wysoką temperaturą. Jego regularne spożywanie działa profilaktycznie, dlatego warto dodać chociaż łyżeczkę do codziennej herbaty.

Przechowywanie: miód należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od światła. Miód z upływem czasu ulega krystalizacji – jest to proces naturalny. Aby odwrócić proces krystalizacji i by miód odzyskał płynną konsystencję, najlepiej wstawić słoik do garnka z ciepłą wodą - około 40°C. Od czasu do czasu należy miód zamieszać, najlepiej drewnianą łyżką. W zależności od wielkości słoika oraz stopnia krystalizacji proces ten może trwać od kilku do kilkunastu godzin.

Pochodzenie: Polska rodzinna pasieka.

