

Link do produktu: <https://miodowesmaki.pl/miod-rzepakowy-240g-p-262.html>



Miód rzepakowy 240g

Cena

26,00 zł

Opis produktu

Miód rzepakowy cieszy się w naszym kraju sporą popularnością. Ma delikatny, słodki smak i wyjątkowy aromat, dzięki czemu jest lubiany przez dzieci. Miód rzepakowy jest produkowany przez pszczoły wczesną wiosną, w okresie kwitnienia rzepaku. Jest więc jednym z pierwszych pszczelich wyrobów po zimowej przerwie. Świeżo po zebraniu ma jasnośródkową barwę, jednak przez obecność dużej ilości glukozy dość szybko się krystalizuje, zmienia kolor na biały i trafia do naszych klientów właśnie w takiej formie. Miód z rzepaku jest bardzo smaczny i pożywny. To popularny dodatek do dań i napojów, a także dobre źródło energii. Miód rzepakowy ma też właściwości lecznicze, a jego regularne spożywanie pozwala zapobiegać rozwijaniu się chorób.

Rzepakowy miód ma pozytywny wpływ na ludzki organizm. Oto jego najważniejsze właściwości:

- łagodzi skutki przeziębienia,
- zwiększa koncentrację,
- jest dobrym źródłem energii,
- przyspiesza regenerację po wysiłku,
- poprawia przemianę materii,
- działa detoksynująco,
- sprawdza się przy infekcjach dróg oddechowych.

Wszystkie te cechy w połączeniu z łagodnym i słodkim smakiem sprawiają, że miód z rzepaku jest polecany przede wszystkim dzieciom.

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.