

Link do produktu: <https://miodowesmaki.pl/miod-z-imbirem-i-cytryna-190g-p-269.html>



Miód z imbirem i cytryną 190g

Cena	23,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Miód z imbirem i cytryną to moc witamin i składników mineralnych zamknięta w wyjątkowej kompozycji smakowej, na którą składa się słodycz miodu wielokwiatowego, orzeźwiająca kwaskowość cytryny i ostry posmak imbiru.

Ta mieszanka nie tylko wzmocni organizm, ale również idealnie sprawdzi się jako dodatek do dań i napojów. Miód wielokwiatowy to nic innego jak czysty nektar zebrany z wielu roślin miododajnych. Odznacza się słodkim i delikatnym smakiem. Ten miód korzystnie wpływa na trawienie, jest nieocenionym źródłem energii i wzmacnia odporność organizmu.

Cytryna to bogate źródło witaminy C, która jest jednym z głównych przeciwutleniaczy występujących w przyrodzie. Cytryna jest odpowiedzialna za oczyszczanie organizmu z toksyn. Imbir wykazuje właściwości przeciwzapalne, przeciwbakteryjne i wykrztuśne. Jest znany ze swojej skuteczności w zwalczaniu infekcji górnych dróg oddechowych. Ten miód to magiczna rozgrzewająca mikstura, która idealnie sprawdzi się w walce z przeziębieniem, a dodatkowo zachwyci bogactwem smaku.

Składniki:

- miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy kremowany – 97%
- imbir – 1%
- cytryna liofilizowana – 2%

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.