



## Aceto di Miele da agricoltura biologica

L' aceto di miele è la più antica forma di aceto conosciuta dall' uomo. Veniva utilizzato infatti dagli antichi Egizi molto tempo prima della scoperta della vite. L' aceto di miele, con il suo colore dorato, ha un sapore piacevole e molto aromatico, è leggero e facilmente digeribile; è ricco di enzimi e sali minerali.

Ideale come condimento per ogni tipo di insalata (ortaggi, riso, pasta, formaggio). Dà un tocco aromatico alle carni, al pesce e ai sughi, grazie al suo leggero sapore di miele. Diluito nell' acqua e servito caldo, è perfetto come bevanda dissetante. L' aceto di miele, nato dalla sintesi di enzimi e del miele di api non richiede alcun processo di pastorizzazione. La sua dolce e naturale fermentazione si raggiunge tramite lo sviluppo degli Acetobacter, ed è ottenuto senza l' utilizzo di additivi e conservanti.



## Organic Honey Vinegar

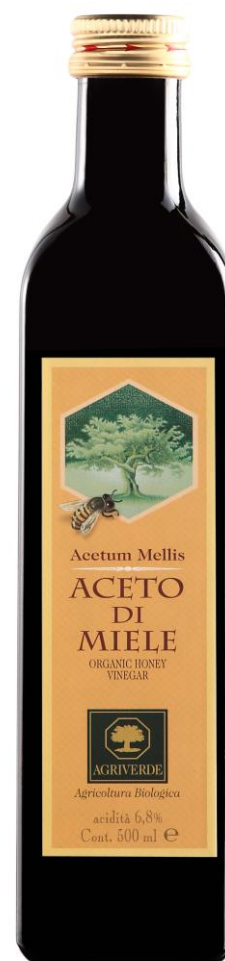
Honey Vinegar is the oldest form of vinegar known to humans. In fact, it was used by the Egyptians many years before the discovery of grape vines. In addition, it is one of the first vinegars derived from hundreds of wild plants. It has a pleasant vinegary taste, is light and easily digestible, of a golden colour and very aromatic. Honey vinegar is rich in enzymes and mineral salts.

Ideal as a dressing for any salad (garden, rice, pasta, cheese). It imparts a wonderful flavour leaving meats, fish and sauces enriched with a wonderful light honey aroma. Diluted in water and served cold, it is ideal as a thirst quencher. Honey vinegar born of the nectar and of the enzymes of the honey bee does not require pasteurization. The gentle and natural fermentation is achieved from the development of acidic bacteria, and is made with absolutely no preservatives and additives.

## Vinaigre de Miel Biologique

Le vinaigre de miel est le plus vieux vinaigre que les humains connaissent. En fait, les Égyptiens l' utilisaient depuis des années avant la découverte de la vigne. De plus, c' est le premier vinaigre qui provient des centaines de plantes diverses essentiellement sauvages. Le vinaigre de miel est riche d' enzymes et de sels minéraux, est très parfumé, est de couleur or, et son goût est assez léger et digestible.

C' est excellent pour assaisonner n' importe quelles salades (légumes, riz, pâtes, fromages), rend la viande et le poisson plus savoureux et enrichit le goût des sauces. Dilué dans l' eau et servi froid, le vinaigre de miel est excellent comme désaltérant. Le vinaigre de miel, né du nectar, et des enzymes des abeilles n' est pas soumis à la pasteurisation; la fermentation lente et naturelle est obtenue de la fabrication autonome des bactéries acides sans l' usage d' agents de conservation et d' additifs.



| Formato / Format / Pot                   |                               |                                     |
|--|-------------------------------|-------------------------------------|
| Maraschina 500 ml<br>12 btl/cs 50 cs/plt | EAN CODE BTL<br>8022341030050 | EAN CODE COUNT 12<br>18022341030057 |
| Maraschina 250 ml<br>15 btl/cs 80 cs/plt | EAN CODE BTL<br>8022341030043 | EAN CODE COUNT 15<br>3802234103044  |

| Valori Nutrizionali per 100 ml<br>Nutritional information per 100 ml<br>Valeur nutritive par 100 ml<br>Calories 30 kcal (124 kJ) |        |
|--|--------|
| Grassi/Fats/Lipides  | 0 g    |
| Saturi/saturates/saturés   | 0 g    |
| Zucchero/Sugar/Sucre   | 1 g    |
| Calcio/Calcium/Calcium   | 4,9 mg |
| Ferro/Iron/Fer   | 0,4 g  |
| Proteine/Proteins/Protéines  | 0,2 g  |
| Carboidrati/Carbohydrates/<br>Glucides   | 7,2 g  |
| Sodio/Sodium/Sodium  | 2,6 mg |