



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

## SCHEDA PRODOTTO

### Miele di Castagno (*Castanea sativa* Miller)



#### DESCRIZIONE

Il Miele di Castagno è un prodotto naturalmente ricco di proprietà benefiche (flavonoidi e polifenoli con effetto antiossidante) che lo rendono un vero e proprio toccasana per la nostra salute. Tuttavia, dato il sapore forte e la presenza di tannini, se ne sconsiglia la somministrazione ai bambini piccoli.

Ricavato dal nettare di *Castanea sativa* Miller, viene prodotto in concomitanza con il miele di Tiglio (con il quale condivide la persistenza della componente amara al palato).

#### ORIGINE MATERIA PRIMA

Italia

#### PERIODO DI FIORITURA (in riferimento alla provincia di Belluno)

Luglio-agosto

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	<17,5%
Zuccheri riducenti	<18%
Saccarosio apparente	>60%
Peso specifico	1,42
Ceneri	<0,6%
Indice diastatico	<10 U.D./g
Sostanze insolubili in acqua	<0,1%
HMF (idrossimetilfurfurale)	<40 mg/Kg
Acidità libera	<13,4 meq/Kg

#### CARATTERISTICHE FISICO - ORGANOLETTICHE

Colore	Ambra più o meno scuro, con riflessi rossicci-verdastri nel miele più puro ( <i>stato liquido</i> ) Marrone ( <i>crystallizzato</i> )
Odore	Intenso e pungente



APIDOLOMITI SCA.RL  
Società Cooperativa Agricola  
a Responsabilità Limitata  
Via Papa Luciani 1 - 32020  
Limana, Belluno, ITA.  
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214  
F. 0437 1830206  
M. +39 392 3379

[info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)  
[apidolomiti@pec.it](mailto:apidolomiti@pec.it)  
[apidolomiti.com](http://apidolomiti.com)



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

Sapore	Amaro e acidulo; molto persistente
Aspetto	Liquido all'inizio della shelf-life, poi viscoso
Cristallizzazione*	Tardiva e non sempre con andamento regolare; formazione di micro-cristalli

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale (CBT)	< 800 UFC/g
Lieviti	300 UFC/g
Muffe	300 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
E. coli	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	Assente in 1 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	<b>100 g</b>	<b>1 porzione 10 g</b>
Energia	1360 kJ / 320 kcal	136 kJ / 32 kcal
Grassi	0	0
Di cui acidi grassi saturi	0	0
Carboidrati	80,1	8
Di cui zuccheri	80,1	8
Proteine	0,3	0,03
Sale	0,02	0,002

## CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto, tenere lontano da fonti di calore e luminose.

## SHELF LIFE

In condizioni di conservazione consigliate e mantenendo il prodotto nel barattolo originale, le caratteristiche vengono mantenute per almeno 24 mesi. In taluni casi può cristallizzare.



APIDOLOMITI SCARL  
Società Cooperativa Agricola  
a Responsabilità Limitata  
Via Papa Luciani 1 - 32020  
Limana, Belluno, ITA.  
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214  
F. 0437 1830206  
M. +39 392 3379

[info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)  
[apidolomiti@pec.it](mailto:apidolomiti@pec.it)  
[apidolomiti.com](http://apidolomiti.com)



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

## ALLERGENI

Nel prodotto non sono presenti allergeni (riferimento All. II Reg. UE n 1169/2011)

ALLERGENI	SI	NO	CROSS-CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte		X	
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Solfiti (>10 mg/Kg di SO <sub>2</sub> )		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

## OMG

Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n 1829 del 2003.



APIDOLOMITI SCA.RL  
Società Cooperativa Agricola  
a Responsabilità Limitata  
Via Papa Luciani 1 - 32020  
Limana, Belluno, ITA.  
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214  
F. 0437 1830206  
M. +39 392 3379

[info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)  
[apidolomiti@pec.it](mailto:apidolomiti@pec.it)  
[apidolomiti.com](http://apidolomiti.com)



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

## ASPETTI COMMERCIALI

T.M.C.	24 mesi (mm/aa)
Lotto	
Materiale di imballaggio	Vasetto di vetro con capsula in metallo
Unità di vendita	Fustella termoretratta

CODICE ARTICOLO	FORMATO	TARA (g)	PESO LORDO (g)	PESO NETTO	EAN	PEZZI/ FUSTELLA	DIMENSIONI FUSTELLA
	180 g					12	
	360 g					12	
	730 g					12	
	900 g						

## STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO

Ragione Sociale	APIdolomiti SCARL
Sede	Via Papa Luciani, 1, 32020 Limana (BL)

\*Si ricorda che la crystallizzazione è un processo di *naturale maturazione* del miele. Il suo andamento dipende dalla tipologia di miele, dal processo di produzione e dalla conservazione. Mieli quali acacia, castagno e melata, contenendo più fruttosio rispetto al glucosio, cristallizzano molto lentamente.

I nostri mieli, non essendo pastorizzati, vanno incontro a cristallizzazione.

Qualora si desiderasse far ritornare il miele allo stadio liquido, si può immergere il vasetto a bagnomaria a massimo 40 °C (si consiglia di non ripetere troppe volte il processo per non denaturare la composizione del miele stesso).