

Miele di Manuka UMF 15+ 250 g

EAN: 9400501005558 FABRICANTE: COMVITA



Il miele di manuka Comvita si distingue per la sua densità e per avere un elevato valore UMF (+15). Ha un colore ramato molto più scuro e il suo sapore è leggermente più amaro rispetto alla maggior parte dei mieli.

DESCRIPCIÓN

Vantaggi

Il miele è un'eccellente fonte concentrata di energia e contiene una grande quantità di vitamine, minerali e acidi organici. Di conseguenza, dona un potente effetto antiossidante e aiuta a regolare il transito intestinale.

Ingredienti naturali

Il miele di Manuka proviene dal nettare dell'albero del tè della Nuova Zelanda. Tutto il miele che produciamo è stato testato dalla Active Manuka Honey Association (AMHA) per verificare che contenga il livello di UMF indicato.

Istruzioni per l'uso

Si consiglia l'assunzione di 1 o 2 cucchiari (10 g) mezz'ora prima dei pasti. Inoltre, potete usarlo da spalmare sul pane o sulle fette biscottate e va conservato ad una temperatura inferiore ai 25°C.

- Informazioni nutrizionali: 0 g di grassi, di cui 0 g saturi; 80 g di carboidrati, di cui 78 g sono zuccheri; 0 g di fibra; 0,1 g di fibra alimentare; 0,4 g di proteine; e 0,012 g di sale. Ingredienti: miele di Manuka. Allergeni: Non contiene uova, lattosio e latte.

