



## Miód wiosenny (0,45 kg)

Cena	<b>27,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>5 dni</b>
Producent	<b>Pasieka BARĆ Kamianna</b>

### Opis produktu

#### Miód pszczele nektarowy WIOSENNY Sezon 2022

##### Masa netto: 450 g

Miód pszczele nektarowy; powstały z nektaru kwiatów różnych roślin wczesnokwitających, przede wszystkim drzew owocowych. Polecany szczególnie dla alergików z katarą sienną, osób uczulonych na pyłki kwiatowe. Niewielka zawartość pyłków kwiatowych w tym miodzie sprawia, że działa on uodparniająco. W swoim składzie zawiera naturalnie występujące cukry proste z przewagą glukozy, dzięki czemu zwiększa możliwości detoksykacyjne wątroby oraz jest doskonałą odżywką dla mięśni, w tym mięśnia sercowego.

**Przechowywać w temperaturze od +4°C do +28°C w zacienionym miejscu. Szczelnie zamykać. Miód ulega naturalnej krystalizacji.**

Kraj pochodzenia: POLSKA

### Co to jest miód pszczele i jakie są jego właściwości?

**Miód pszczele** - produkt wytwarzany przez pszczoły wyłącznie z nektaru kwiatów (miody nektarowe) lub spadzi (miody spadziowe). To mieszanina węglowodanów, głównie cukrów prostych - glukozy i fruktozy (ok. 75%). Zawiera witaminy A, B2, C, B6, PP. Zawiera też inhibinę, która hamuje rozwój drożdży, pleśniaków i niektórych bakterii - jest zatem naturalnym konserwantem.

#### Krystalizacja miodu

Prawie wszystkie miody ulegają krystalizacji (wyjątek stanowi np. czysty miód akacjowy czy miód z szakłaka, również niektóre rodzaje spadzi). Jest to naturalny proces zmiany struktury miodu z płynnej w stałą. W zależności od gatunku czas krystalizacji miodu może być różny - miody z większą zawartością glukozy krystalizują szybciej (np. miód rzepakowy), z większą zawartością fruktozy - wolniej (np. miód ze spadzi iglastej czy miód akacjowy z niewielką domieszką innych nektarów może być w postaci płynnej nawet przez trzy lata). Miód krystalizując jaśniej (np. ciemny, prawie czarny płynny miód gryczany zmienia kolor na jasny herbaciany). Również sposób przechowywania ma wpływ na czas krystalizacji - miód przechowywany w chłodnym pomieszczeniu skryształizuje szybciej niż ten przechowywany w temperaturze pokojowej.

Zarodniki kryształotwórcze (kryształy) w miodzie mogą być różnej wielkości - od bardzo drobnych do mających średnicę kilku milimetrów, co sprawia, że przebieg krystalizacji dla

---

różnych miódów, nawet tego samego gatunku, może być różny. **Krystalizacja miodu nie zmienia wartości odżywczo-leczniczych miodu.**

Miód skrytalizowany można doprowadzić z powrotem do płynnej postaci, bez straty dla jego wartości, podgrzewając na łaźni wodnej lub w komorze cieplnej w temperaturze nie większej niż 40°C. Po tym działaniu upłynniony miód znów skrytalizuje, jednak ten proces potrwa już dużo wolniej i będzie przebiegał nierówno (często miód wygląda wtedy mało apetycznie). Skrytalizowany miód często miewa białe smugi - nie jest to wada, tylko oznaka uwięzionego w nim powietrza.

### **Jak przechowywać miód?**

Miód pszczeli jest higroskopijny, a więc bardzo łatwo pochłania wilgoć i obce zapachy. Powinien być zatem przechowywany w suchych pomieszczeniach w szczelnie zamkniętych naczyniach (najlepiej w szklanych słoikach). Optymalna temperatura przechowywania to 8°C, ale nie szkodzi mu również temperatura pokojowa 18°C - 25°C. Nie powinien być też narażony na działanie promieni słonecznych.