

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Miele Italiano di Asfodelo Italian Asphodel Honey	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 80 mm alt. 105 mm cylindric: diam. 80 mm high 105 mm	
4	Indicazioni geografiche Geographical indications	<p>Raccolto in Sardegna dall'omonima pianta che è diffusamente sull'isola, questo miele monofloreale ha un colore molto chiaro, quasi cristallino. Il sapore è molto delicato e raffinato, ma allo stesso tempo dolce e intenso, con un retrogusto di vaniglia e con un tono leggermente acidulo. Il profumo ricorda i toni agrumati di fiori di mandorlo. Questo miele ha molteplici utilizzi in cucina, in particolare nella preparazione di dolci. Il periodo di raccolta di questo miele è marzo-aprile.</p> <p>Collected in Sardinia from the homonymous plant that grows widely on the island, this monofloral honey has a very light, almost crystalline color. The flavor is very delicate and refined, but at the same time sweet and intense, with a vanilla aftertaste and a slightly acidic tone. The scent recalls the citrus tones of almond blossom. This honey has multiple uses in cooking, particularly in the preparation of desserts. The harvesting period for this honey is March-April.</p>	
5	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	<p>Energia/Energy 1369 kJ/ 322 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0g Carboidrati/Carbohydrates 80g di cui Zuccheri/Sugar 80g Fibre/Fibre 0g Proteine/Protein 0,5g Sale/Salt 0,028g</p>	
6	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	<p>Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic.</p>	
7	Modalità di confezionamento Way of packing	<p>Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling</p>	
8	Materiale del collo Material of the pack	<p>Cartone ondulato. Corrugated paper</p>	
9	Lotto Batch	<p>Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso. Number dialed by progressive day and last the number of the year.</p>	
10	Conservabilità Shelf life	<p>36 mesi in luogo fresco. 36 months in a cool place.</p>	
11	Modalità di conservazione Methods of conservation	<p>Temperatura fresca. Cool temperature.</p>	

12	<p>Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione</p> <p>Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot</p>	<p>Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP.</p> <p>All phases of the process, from the receipt and storage of raw materials, production and packaging, including the appearance and hygiene monitoring the efficiency of the machinery, monitoring for pests or animals until dispatch of the finished product shall be examined with the HACCP method</p>
13	<p>Note</p> <p>Notes</p>	<p>Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p> <p>Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p>
14	<p>Monteu Roero,</p>	<p style="text-align: center;"><i>Responsabile Aziendale</i> Giuseppe Brezzo</p> <p style="text-align: center;">APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it</p>
15		
16		
17		
18		
19		
20		