

Miele di castagno italiano

Castanea sativa · 100% italiano

Miele di castagno 100% italiano: scuro, intenso e amaro, tra i più usati in cucina. Fioritura in giugno-luglio su Alpi e Appennini.

Identificazione

Denominazione	Miele di castagno
Ingredienti	Miele di castagno 100% italiano
Origine	Italia

Caratteristiche organolettiche

Colore	Ambrato scuro con tonalità rossiccio-verdastre; marrone se cristallizzato
Odore	Intenso, aromatico, pungente, vegetale, legnoso e fenolico
Sapore	Poco dolce, amaro e molto persistente
Consistenza	Tende a restare liquido per l'alto contenuto di fruttosio; cristallizzazione molto lenta e non sempre regolare

Caratteristiche chimico-fisiche

Conducibilità elettrica	≥ 1,0 mS/cm
pH	≥ 4,6
Fruttosio / glucosio	≥ 38 / ≤ 29 g/100 g · rapporto F/G > 1,45

Caratteristiche di riferimento del miele di castagno (monografia CREA/Piana Ricerca). Requisiti di legge: conducibilità non inferiore a 0,8 mS/cm; umidità max 20 g/100 g; HMF max 40 mg/kg; attività diastatica min 8 (Schade).

Valori nutrizionali medi indicativi (per 100 g)

Energia	circa 1290 kJ / 304 kcal
Carboidrati (di cui zuccheri)	circa 80 g (80 g)
Grassi / acidi grassi saturi	0 g / 0 g
Proteine	circa 0,3 g
Sale	circa 0,01 g

Valori medi indicativi per il miele; per l'etichettatura nutrizionale fanno fede le analisi.

Conservazione e uso

Conservazione	In luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore; tenere il vasetto ben chiuso.
Termine minimo di conservazione	Indicato in etichetta insieme al numero di lotto.
Avvertenze	Non somministrare ai bambini di età inferiore a 12 mesi. Non contiene allergeni tra quelli dell'All. II del Reg. UE 1169/2011.
Azienda	Apicoltura Compagnone, Succivo (CE) - www.apicomp.it
Uso consigliato	Ideale con formaggi stagionati (pecorini, caprini) e con la ricotta.

Fonti: Unaapi, I mieli uniflorali italiani; CREA/Piana Ricerca, monografia sui mieli uniflorali italiani; D.Lgs. 179/2004. Dati di prodotto: gestionale Apicoltura Compagnone.

Documento informativo aggiornato al 29/09/2026. I valori chimico-fisici e nutrizionali sono di riferimento per la tipologia di miele e non sostituiscono le analisi del singolo lotto.