

Il miele.. i fornitori

Gastellina ha scelto di acquistare il miele dai tre produttori [Francesco Baroni](#) , [Marco Aili](#) ed [Enrico Moroni](#) , in virtù della loro adesione al disciplinare bio.

Il miele... alcune informazioni da ricordare

Conservare i vasi lontano dalla luce (ottimo al buio della dispensa)

Se si utilizza in bevande calde non superare i 40° per evitare di compromettere la qualità e le proprietà del miele

La cristallizzazione è un naturale processo di solidificazione del miele che dipende da diversi fattori (tipo di miele, temperatura, quantità di acqua ecc.) ma che non ne altera le proprietà (molti dei mieli in commercio vengono sottoposti a pastorizzazione a 70° - che modifica la qualità del prodotto - per evitare il processo di cristallizzazione e presentare ai consumatori un prodotto liquido, tendenzialmente preferito dal mercato)