PRODOTTI A BASE DI CARRUBA

Miele di Carruba (Miele di Fiori di Carrubo)



Il miele di carruba è un miele di fiori prodotto quando le api (Apis mellifera) raccolgono il nettare dei carrubi (Ceratonia siliqua L.), che fioriscono in autunno, e lo maturano nell'alveare. Carob Türkiye fornisce il miele di carruba non al dettaglio ma come produttore con un modello B2B, sfuso e all'ingrosso per industrie alimentari, confezionatori di miele, distributori, fornitori HoReCa e importatori. Il miele viene prodotto nelle zone di carrubo della costa mediterranea durante la fioritura di settembre–novembre. Il miele raccolto viene filtrato, decantato e controllato lotto per lotto. L'origine botanica può essere confermata con l'analisi pollinica (melissopalinologia) e la qualità valutata secondo i criteri del Codice Alimentare Turco sul miele, come umidità, HMF e attività diastasica. Imballaggio, dimensione del lotto e opzioni private label vengono pianificati in base alle vostre esigenze.

Disponibilità: Disponibile

Specifiche tecniche

Origine	Alanya / Antalya, Turchia
Imballaggio	Sfuso: fusti e IBC per uso alimentare; secchi; confezionamento in vasetti di vetro o PET; private label
Durata di conservazione	24 mesi dalla data di confezionamento
Condizioni di conservazione	Conservare a temperatura ambiente (18–24 °C), in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce solare diretta e con il coperchio chiuso.
Codice HS (doganale)	0409.00 (miele naturale)

Processo di Produzione del Miele di Carruba

Il miele di carruba nasce quando le colonie di api raccolgono il nettare dei fiori di carrubo durante la fioritura autunnale e lo maturano nell'alveare. Il carrubo è uno dei pochi alberi mediterranei con fioritura principale tra settembre e novembre: dopo la siccità estiva è quindi una preziosa fonte di nettare e polline per le api. Ogni fase della produzione mira a preservare l'origine botanica, la struttura naturale e la sicurezza alimentare del miele.

- Monitoraggio della Fioritura
- Posizionamento delle Colonie nei Carrubeti
- Raccolta del Nettare e Maturazione nel Favo
- Raccolta dei Favi Opercolati
- Disopercolatura e Smielatura
- Filtrazione e Decantazione
- Analisi per Lotto

- Confezionamento e Preparazione alla Spedizione

L'ape mellifera (Apis mellifera) è tra gli impollinatori che visitano più spesso i fiori di carrubo. Gli alberi maschili offrono alle api polline e nettare, quelli femminili nettare. All'inizio della fioritura le colonie vengono posizionate vicino ai carrubeti della costa mediterranea, aumentando l'accesso delle api al nettare di carrubo e accentuando il carattere del miele. L'impollinazione da parte delle api sostiene anche la resa dei frutti. Approfondisci nel nostro articolo Carrubo e Apicoltura.





Raccolta, Filtrazione e Decantazione

Si raccolgono i telaini in cui le api hanno maturato il nettare e opercolato le celle. I favi disopercolati vengono smielati in centrifuga; il miele passa attraverso un filtro fine per separare cera e residui di favo, poi riposa in maturatori di acciaio inox affinché le bolle d'aria salgano in superficie. Per preservare enzimi naturali, aroma e colore si evitano le alte temperature.

A seconda del periodo di raccolta e delle altre fonti floreali della zona, il colore del miele di carruba varia dal giallo chiaro all'ambrato. Essendo un miele naturale può cristallizzare nel tempo: la cristallizzazione non indica deterioramento, ma è un processo naturale legato al contenuto di glucosio e alle condizioni di conservazione.





Criteri di Qualità e Analisi

Nella fornitura B2B ogni lotto viene valutato secondo il Codice Alimentare Turco sul miele e le specifiche dell'acquirente. L'origine dal carrubo è dimostrata dall'analisi pollinica (melissopalinologia), qualità e freschezza dalle analisi chimico-fisiche. I parametri richiesti possono essere analizzati in laboratori accreditati e i risultati allegati alla documentazione del lotto.

- Analisi Pollinica (Origine Botanica)

- Umidità
- HMF (Idrossimetilfurfurale)
- Attività Diastasica
- Fruttosio + Glucosio e Saccarosio
- Prolina
- Conducibilità Elettrica e Colore
- Analisi dei Residui

Per campionamento e analisi di laboratorio leggi il nostro articolo Campioni e Analisi di Laboratorio nel Commercio della Carruba.





Fornitura B2B: Imballaggio, Private Label ed Esportazione

Carob Türkiye non vende il miele di carruba al consumatore finale: come produttore rifornisce industrie alimentari, confezionatori di miele, distributori, fornitori HoReCa e importatori. Dimensione del lotto, tipo di imballaggio e condizioni di consegna vengono pianificati insieme in base alle vostre esigenze e all'andamento del raccolto.

- Sfuso in Fusti e IBC per Alimenti
- Secchi per Alimenti
- Confezionamento in Vasetti di Vetro o PET
- Produzione Private Label
- Campione Preliminare e Rapporto di Analisi
- Tracciabilità per Lotto
- Documentazione per l'Esportazione
- Consegna FOB, CIF ed EXW

Per le condizioni di consegna vedi Esportazione della Carruba con gli Incoterms; per valutare un fornitore vedi Domande da Porre nella Scelta di un Fornitore di Carruba.

Differenza tra Miele di Carruba e Melassa di Carruba

Nonostante il nome simile, miele di carruba e melassa di carruba sono prodotti diversi. Il miele di carruba è un prodotto delle api ottenuto dal nettare dei fiori di carrubo; il frutto non entra nel processo. La melassa di carruba è invece un alimento trasformato, ottenuto estraendo il frutto con acqua e concentrandolo. Informazioni dettagliate su origine, colore e sapore del miele di carruba si trovano nel nostro articolo Che cos'è il Miele di Carruba?

Contatti

CAROB TÜRKİYE

Indirizzo: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

Telefono: 0242 517 40 45

E-mail: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

Le informazioni sono indicative. Contattaci per schede tecniche aggiornate, campioni e preventivi.

Scansiona per la pagina del prodotto