



W tym roku w ofercie Tęczowej Pasieki po raz pierwszy pojawiły się miody kremowane.

Na czym polega kremowanie miodu i jak rozpoznać miód, który jest prawidłowo skremowany?

Kremowanie miodu to inaczej "wymuszenie" krystalizacji drobnoziarnistej miodu płynnego. Prawidłowo przeprowadzony proces kremowania nie zmienia właściwości miodu. Miód skremowany jest **pełnowartościowy**.

Kremowanie miodu odbywa się w specjalnej maszynie wykonanej ze stali kwasoodpornej przez renomowanego producenta sprzętu pszczelarskiego. Proces kremowania trwa 48 godzin. Kremować można w zasadzie każdy miód.

Miód skremowany składa się z bardzo drobnych kryształków i ma konsystencję smalcu, dzięki czemu daje się swobodnie wyjąć łyżką ze słoika i rozsmarować. Miód prawidłowo skremowany powinien ważyć tyle samo co miód skryształizowany w naturalny sposób. Często można nabyć miód, który nie został prawidłowo skryształizowany - lecz tylko napowietrzony. Jego waga jest dużo niższa niż waga miodu naturalnie skryształizowanego o tej samej objętości.

Kremowanie miodu jest kompromisem pomiędzy doprowadzeniem miodu skryształizowanego do postaci płynnej podczas obróbki termicznej (podgrzewanie) a miodem skryształizowanym w drobne kryształki. Z tą jedną ważną różnicą: że podgrzewanie miodu powyżej 42 stopni C wpływa znacząco na obniżenie jego wartości - może nawet doprowadzić do utraty wszystkich cech, którymi charakteryzuje się prawdziwy naturalny miód.

Gorąco polecam miód kremowany.

{loadposition related}