

# Med pastovaný, 470g

» Čokolády a doplňky



Kód produktu	07282 .21
K expedici	9.00 ks
Hmotnost	750 g

**Nektarový (květový) med upravený řízenou krystalizací do pastovité konzistence. Proces pastování probíhá bez zahřívání a bez použití přísad. Jedná se v podstatě o několikadenní pomalé míchání krystalizujícího medu. Výsledkem je pastovaný neboli pastový med, který už dále nekystalizuje, snadno se roztírá, ale neteče.**

Dostupnost na hlavním skladě: SKLADEM IHNEDE

## Popis

**Nektarový (květový) med upravený řízenou krystalizací do pastovité konzistence. Proces pastování probíhá bez zahřívání a bez použití přísad. Jedná se v podstatě o několikadenní pomalé míchání krystalizujícího medu. Výsledkem je pastovaný neboli pastový med, který už dále nekystalizuje, snadno se roztírá, ale neteče.**

Marcel Gregor se věnuje včelařství už od roku 2005. Vedle svého původního potravinářského vzdělání je i vyučeným včelařem, kromě toho se stal také učitelem včelařství a prohlíželem včelstev. Včelaři s desítkami včelstev v moderních úlech na pomezí Polabí a Žďárských vrchů. Je předsedou nejstarší české včelařské organizace v Chrudimi (zal. 1864). Med a včelí produkty zpracovává v provozovně v obci Sobětuchy poblíž Chrudimi. Kromě čistého medu a medu s ořechy nebo ovocem, vyrábí také medovinu, propolisové produkty a medové cukrovinky.