

Med pastovaný, 470g

» Čokolády a doplňky



Kód produktu	07282 .21
Skladem	4 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

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.