

*Miele in favo con
elegante display*

*Genuinità e ricercatezza
non solo a colazione*

*Il miele naturale
direttamente
dall'alveare per una
colazione in sintonia
con la natura*

COME DEGUSTARLO

Ogni ospite può prelevare la quantità desiderata utilizzando un cucchiaino.

È così possibile degustare il miele con le sue proprietà nutritive e masticare la cera d'api. Il display consente il consumo totale del prodotto, senza residui e sprechi.

Un volta che le celle a nido d'ape vengono tagliate, il miele comincia a fluire per finire raccolto in una ciotolina posizionata ai piedi al display.

Si può decidere di regolare il flusso del miele incidendo il favo in uno o in più punti.



L'espressione dei vostri ospiti all'arrivo in sala colazione di fronte a questa meraviglia della natura sarà sorprendente, come l'esperienza che ne deriva dall'assaggio.

Costruito dalle api, **il favo è pieno di miele e viene prelevato direttamente dall'alveare.**

Valgarda Breakfast lo propone presentato su un display di acciaio inossidabile e inserito in una cornice di legno che permette di apprezzare la genuinità del prodotto, garantendo stabilità durante la degustazione.



Ognuno potrà decidere se prendere una ciotolina di miele "appena nato" oppure se consumare direttamente un pezzo del favo dal piatto.

Il display di acciaio inox è facile da pulire nel lavandino o in lavastoviglie.

Per la conservazione in sicurezza, al termine del servizio, è fornita una speciale vasca di plastica, in cui viene riposto il favo, che evita che il prodotto venga a contatto con agenti esterni.

Topping gourmet per piatti dolci e salati.

In versione colazione o aperitivo, il miele in favo é fresco, grezzo, dal sapore meno dolce e dalla consistenza unica dei suoi pezzi di cera, morbidi e friabili.

La fornitura é garantita tutto l'anno.

FORMATI DISPONIBILI



1 KG

Display di acciaio inox

Dimensioni:

L 23,9 cm
P 22,8 cm
H 28,3 cm



2 KG

Display di acciaio inox

Dimensioni:

L 45,9 cm
P 26,5 cm
H 26,9 cm



ValGarda
breakfast

Valgarda Srl

breakfast.valgarda.it

info@valgarda.it