

**Gianduiotti di alta qualità
con Puro Miele di Ulmo Cileno**

Ingredienti: pasta di nocciole Piemonte IGP, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, miele di ulmo (5%), emulsionante: lecitina di soia, vaniglia naturale.

Lotto e scadenza: vedi fondo confezione

Prodotto nello stabilimento di:
via Meucci 11, 10040 Druento (TO)
Distribuito da: RG Pharma Srl, via A. Paoli 3, Milano

**20 Gianduiotti
180 g e**

VALORI NUTRIZIONALI	100g	1 gianduiotto 9g
Val. Energetico Kcal/Kjoule	534,7/2238	48,1/201,4
Carboidrati	40,2	3,6
Proteine	7	0,6
Grassi	37,2	3,3
Sodio	mg 33,1	2,9

 **pharma**
nutriceuticals

RG Pharma Srl, via A. Paoli 3, Milano
www.rgpharma.it



in Gianduiotto
Ricetta Artigianale


Il Miele di Ulmo: 100% naturale

Un prezioso alleato per la salute,
a tutte le età.

Un gusto raffinato ed inimitabile

Il gusto e l'aroma del Miele di Ulmo
evocano una sottile
combinazione di anice,
gelsomino, vaniglia
e chiodi di garofano,
con un tocco
di tè e caramello.



Made in Italy 

con **5%** di puro Miele di Ulmo

*La quantità di miele contenuta in ogni gianduiotto può subire variazioni minime a seguito del processo di lavorazione.

L'albero di Ulmo (*Eucryphia cordifolia*)

L'albero di Ulmo (*Eucryphia Cordifolia*) è originario del Cile. È un grande arbusto sempreverde che può crescere fino a 30 metri di altezza. Fa parte delle foreste pluviali temperate che crescono a Valdivia nella Regione dei Laghi del Cile a sud fino a Chiloe. L'Ulmo è pieno di grandi fiori bianchi, simili alla camelia che fioriscono dalla fine di gennaio fino a marzo. Il nettare raccolto dalle api si trasforma ben presto in un delizioso miele cremoso dalla texture burrosa e colorata, con un profumo incredibilmente delicato. Il gusto e l'aroma evocano una sottile combinazione di anice, gelsomino, vaniglia e chiodi di garofano, con un tocco di tè e caramello.



Allo Show 2007 Winter Fancy Food di San Francisco, il Miele di Ulmo è stato premiato come Miglior Miele della mostra. Questo miele ha ottenuto consensi universali anche al Salone del Miele Nazionale ad Addlestone in Inghilterra ad ottobre 2009.

Il miele è da sempre considerato come un valido rimedio naturale. In particolare sul Miele di Ulmo l'Università Pontificia di Santiago e il Royal College di Dublino hanno condotto studi scientifici riguardo le attività antibatteriche e antiossidanti di questo importante prodotto.

(studi ed altre informazioni su www.rgpharma.it)

BIBLIOGRAFIA

Facultad de Agronomia e Ingenieria Forestal

Pontificia Universidad Catolica de Chile

Gloria Montenegro e Ximena Ortega

Royal College of Surgeons di Dublino

Orla Sherlock – BMC – Complementary and Alternative Medicine

Scopri gli altri prodotti della linea



La linea Miele di Ulmo è composta anche da:

- **Miele di Ulmo in vasetto da 350g e da 40g**
- **Miele di Ulmo in Caramelle**
- **Delight Multiessence senza zucchero* nè lattosio: Cioccolato Miele di Ulmo e Cioccolato Miele Polline**

*aggiunto