



## Miel Naturel (Les fleurs de la Savane)

### Description

Le miel naturel, produit par les abeilles à partir du nectar, possède de nombreux bienfaits.

Sâ??il est plus ou moins aussi calorique que le sucre, il présente aussi l'â??norme avantage de nourrir, de régénérer les cellules, de soigner les plaies (aussi les plaies internes) et nous savons être la solution pour lutter contre les infections en cas de résistance des



## Le miel est-il rapidement absorbé ?

Le vrai miel se dépose au fond d'une tasse d'eau et a tendance à faire des grumeaux. Il faut bien le remuer pour le mélanger avec le liquide, même chaud. Le miel transformé a un degré d'humidité plus élevé et se dissout très facilement. De même, le miel naturel déposé sur une tranche de pain n'est pas absorbé, alors que le faux miel imprègne rapidement le pain.

## Le miel naturel contient-il des impuretés ?

Un miel naturel va toujours comporter quelques impuretés (particules de pollen, propolis, cireâ?). La couleur peut varier dâ??un pot à lâ??autre en fonction de la saison ou la météo, même pour un miel de même origine. Le miel à base de sirop de sucre présente, lui, une texture parfaitement lisse et homogène qui reste stable au fil du temps.

## Le miel sent-il bon et son goût dure-t-il longtemps ?

Le vrai miel dégage un discret parfum rappelant lâ??arôme des fleurs ou de la plante à partir duquel il est obtenu. Son goût subtil disparaît rapidement et il est altéré par la chaleur. Le faux miel dégage, lui, une odeur de sucre ou de caramel, et son goût reste longtemps en bouche en raison de la forte présence de sucre et dâ??éventuels arômes.

**date créée**

21 mai 2021

**Auteur**

ikasougou

default watermark