

There are no translations available.

Poniżej zamieszczam dwie analizy miodu nawłociowego.



[Pierwszą analizę](#) zleciłem po pierwszym miodobraniu z nawłoci. Wynik analizy jest fascynujący. 83% pyłku z nawłoci. Daje to praktycznie czysty miód nawłociowy o charakterystycznym cytrynowo - kwaskowym smaku i ciekawym aromacie.

[Drugą analizę](#) zleciłem po miodobraniu które przeprowadziłem 18 września. I okazało się że również jest to miód nawłociowy. Co ciekawe tej nawłoci jest mniej **73,6%**, natomiast dzięki dużej zawartości pyłku z maliny - **19,3 %** ma ciemniejszy kolor oraz łagodniejszy - a jak dla mnie osobiście- ciekawszy i bogatszy smak.

To ciekawy eksperyment. Bo można by powiedzieć że jest to miód nawłociowo - malinowy. Oczywiście żadna norma takiego miodu nie przewiduje ale potocznie można się pokusić o takie stwierdzenie.

{loadposition related}