



Votre miel cristallise ?

No panic ! Rien de plus normal, il n'est ni périmé ni de mauvaise qualité, bien au contraire.

La cristallisation du miel est un phénomène naturel, qui peut se déclencher plus ou moins rapidement selon l'origine florale et donc la composition des miels. Elle est également dépendante des températures du lieu de stockage.

La cristallisation est donc un gage de qualité qui prouve que le miel est pur, contrairement à de nombreux produits qui ne restent liquide qu'en raison de l'ajout de glucose, dextrose, mélasse, sirop de sucre, sucre inverti, farine, sirop de maïs, l'amidon ou de tout autre produit semblable, autre que du nectar floral.



Ce phénomène est réversible

Il suffit pour cela de chauffer votre miel au bain-marie à une température maximale de 40 °. Attention : au-delà, il perdrait de ses vertus !

De même, évitez le micro-onde : il y perdrait ses vitamines.

Vous ne disposez pas de thermomètre ? Retenez que les bulles les plus fines se forment à partir de 40° et que vous devez pouvoir tremper votre doigt sans risque de vous brûler.

Un miel peut-il se périmé ?

Bien que les miels possèdent une DDM (date de durabilité minimale), le miel est une denrée non périssable : en raison de sa concentration en sucres, aucun germe ne peut s'y développer.

On raconte que du miel vieux de 2000 ans, retrouvé dans les pyramides égyptiennes, est encore propre à la consommation...même s'il n'a plus aucun goût !

