

Ficha Técnica

Miel de Acacia

Sensu lato



INGREDIENTES

100% Miel de Acacia

ÉPOCA DE COSECHA

Primavera

ORIGEN

Bulgaria – Rumania

COSECHADA EN

Bosques de acacia de países de Europa del este, especialmente en zonas de Bulgaria, Rumania y Hungría

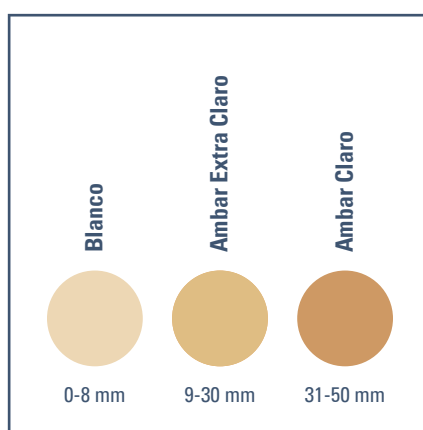
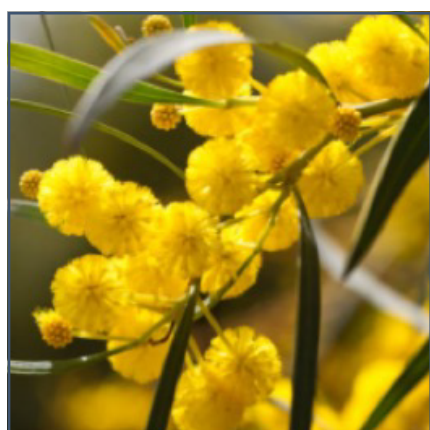
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color muy claro, casi transparente. Aroma Floral tenue y poco persistente con notas farináceas que se perciben mejor en el retro nasal. Es una miel de sabor neutro, dulce, fino y elegante. Su cristalización es lenta y de grano fino.

FLORACIÓN

La acacia es un árbol o arbusto, sus flores son blancas o amarillas, en floración presenta muchas flores en sus tallos, que caen en forma de ramilletes.



FLOR

Acacia

COLOR PFUND

Ámbar claro, muy claro o blanco. Máximo 35 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 35
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	Máx. 0,30
Acidez libre	Máx. 50*
Actividad de diastasa	Mín. 8*

* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

CONDICIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

- La cristalización es un proceso natural. Si desea la miel líquida, póngala al baño maría.
- La miel no es recomendable para niños menores de un año.
- Almacenar en lugar fresco y seco. Protegido de la luz solar y en su envase original herméticamente cerrado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100g:

Parámetro	Valor
Valor energético	1283 kJ/302 kcal
Grasas	0,0 g
- de las cuales, saturadas	0,0 g
Hidratos de Carbono	75 g
- de los cuales, azúcares	73 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0,0 g

FORMATOS



400 g - Vidrio



800 g - Vidrio



400 g - Vidrio



800 g - Vidrio