

INGREDIENTES

100% Miel de Aguacate

ÉPOCA DE COSECHA

Primavera tardía

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Sur peninsular (Murcia y Andalucía)

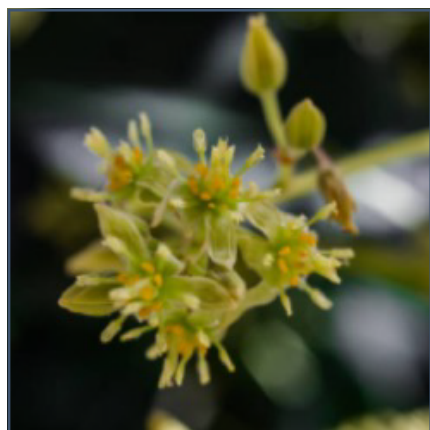
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

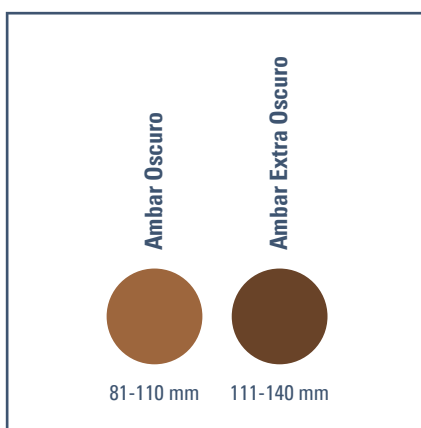
De color muy oscuro, cercano al negro, algo inusual al tratarse de una miel floral. Su aroma también recuerda a la floración de la que proviene, apreciándose notas afrutadas. El sabor es dulce, con notas saladas, gracias a su alto contenido en sales minerales. De cristalización tardía, a menudo defectuosa, debido a que tiene la humedad alta.

FLORACIÓN

El aguacatero es un árbol de fruto, su flor esta compuesta de seis pétalos de color verde y numerosos estambres.



FLOR

Aguacate

COLOR PFUND

ámbar muy oscuro, casi negro. Mínimo 80 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Min. 80
Humedad (%)	Máx. 18,5
Conductividad eléctrica	Máx. 0,80
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	1282 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



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio