

Ficha Técnica

Miel de Almendro

Prunus Dulcis



INGREDIENTES

100% Miel de Almendro (Prunus Amygdalus)

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Arco mediterráneo (Aragón, Baleares, Cataluña, Interior del Levante y Andalucía)

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color amarillo claro, similar al del romero. Aroma floral, algo persistente y afrutado, que recuerda a la almendra cruda. Sabor dulce con notas de almendra amarga. Normalmente de cristalización lenta y muy fina.

ÉPOCA DE COSECHA

Primavera temprana

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

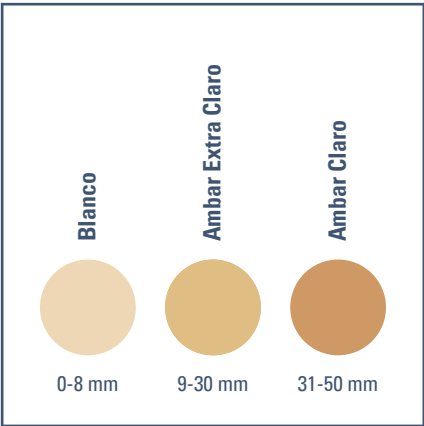
FLORACIÓN

El almendro es un árbol de fruto, su flor esta compuesta por cinco grandes pétalos blancos y un carpelo rosado en el centro, con numerosos estambres.



FLOR

Almendro



COLOR PFUND

Ámbar muy claro, blanco. Máximo 30 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 30
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	Máx. 0,25
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	75,1 g
- de los cuales, azúcares	72,7 g
Proteínas	0,4 g
Sal	0,0 g

FORMATOS



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio