

Ficha Técnica

Miel de Anís

Pimpinella anisum



INGREDIENTES

100% Miel de Anís / Matalahúva

ÉPOCA DE COSECHA

Verano

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Andalucía

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ámbar o ámbar oscuro. Presenta un aroma floral, persistente y afrutado, que evoca a las bebidas de anís mas conocidas. Tiene un sabor dulce con un ligero regusto a anisete muy particular. Normalmente de cristalización lenta y fina.

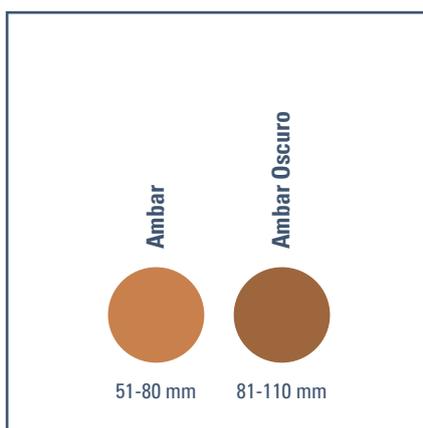
FLORACIÓN

El anís verde o matalahúva, es una planta herbácea, sus flores se concentran el lo alto del tallo y presentan unos pétalos blancos muy agrupados.



FLOR

Anís



COLOR PFUND

Ámbar a ámbar oscuro.
Mínimo 85 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 80
Humedad (%)	Máx. 18
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