

Ficha Técnica

Miel de Azahar

Citrus sp. (Naranja)



INGREDIENTES

100% Miel de Azahar

ÉPOCA DE COSECHA

Primavera

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Arco mediterráneo (Comunidad Valenciana, Andalucía y Cataluña)

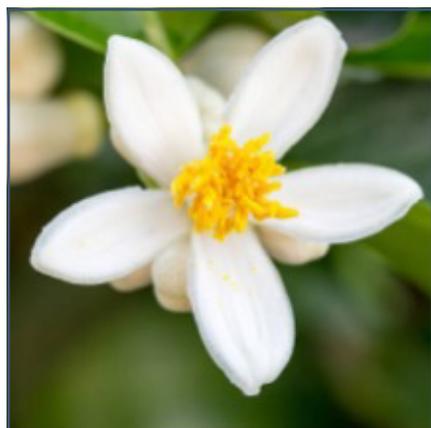
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color claro, entre el amarillo suave y el blanco, con aspecto brillante. Aroma floral intenso, que recuerda plenamente al olor del naranjo en flor. Es una miel de sabor suave pero dulce y persistente. Su cristalización es media y de grano fino.

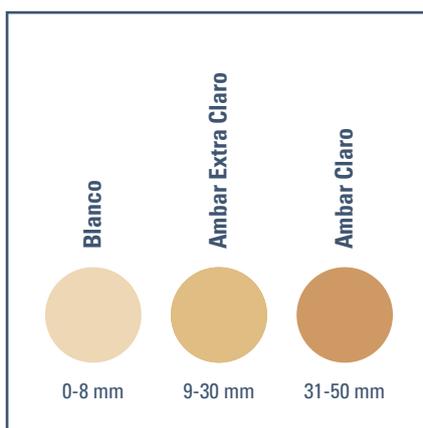
FLORACIÓN

El naranjo es un árbol de fruto, su flor de azahar, cuenta con cinco pétalos estrechos y en estrella, de un blanco intenso y numerosos estambres.



FLOR

Azahar (naranja)



COLOR PFUND

Blanco - Ámbar claro.
Máximo 45 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 45
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	Máx. 0,55
Acidez libre	Máx. 50*
Actividad de diastasa	Mín. 8*

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

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

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.

FORMATOS



400 g - Vidrio



800 g - Vidrio



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio



2 Kg - Vidrio



4,750 Kg - Plástico