

Ficha Técnica

Miel de Bosque

Quercus sp



INGREDIENTES

100% Miel de Bosque

ÉPOCA DE COSECHA

Verano tardío

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Cornisa Cantábrica (Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco) y norte Castilla y León

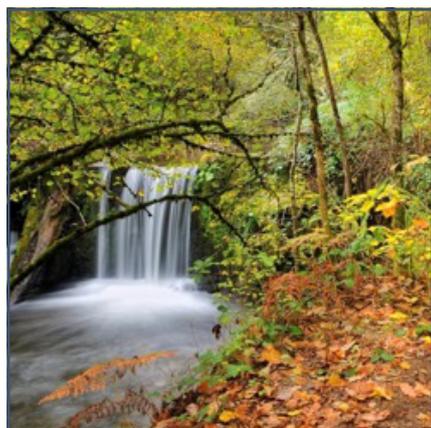
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color oscuro y consistencia viscosa. Tiene un aroma persistente e intenso, el cual recuerda a los bosques de hoja caduca en otoño. Sabor dulce, con notas saladas. Tendencia a cristalización variable.

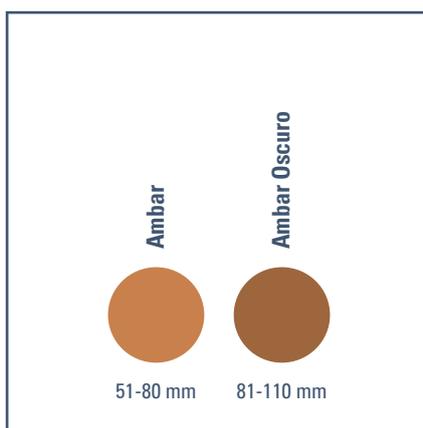
FLORACIÓN

La base de esta miel, esta formado por diferentes mielatos y flores de bosque, como el brezo o el castaño.



FLOR

Flores de bosque.



COLOR PFUND

Ámbar - Ámbar oscuro.
Mínimo 90 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Min. 90
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	0,70 - 0,90
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



400 g - Vidrio



800 g - Vidrio



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio