

Ficha Técnica

Miel de Brezo

Erica sp



INGREDIENTES

100% Miel de Brezo

ÉPOCA DE COSECHA

Verano tardío

ORIGEN

España

COSECHADA EN

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

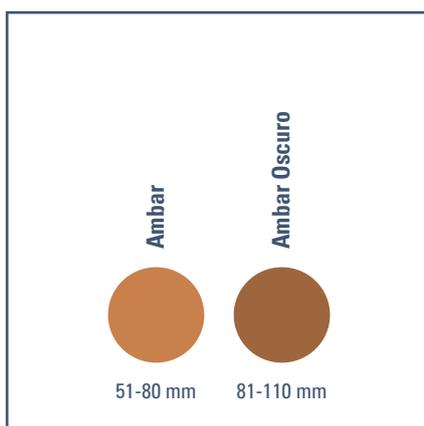
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color muy oscuro, prácticamente negro en el tarro, con tonalidades rojizas sobre la miel y consistencia viscosa. Tiene un aroma persistente y muy intenso, el cual recuerda a los bosques de hoja caduca en otoño, al humus y las setas. Sabor dulce y peculiar, con notas saladas y con marcados componentes amargos más o menos intensos.

FLORACIÓN

El brezo es una planta montañosa o arbusto, muy resistente, que genera sus flores alrededor de su tallo, con bulbos apretados, que posteriormente serán numerosas pequeñas flores de pétalos morados, de mas pálidos a mas intensos



FLOR

Brezo

COLOR PFUND

Ámbar claro o Ámbar rojizo, mín. 49 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	50 - 110
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	0,50 - 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