

Ficha Técnica

Miel de Castaño

Castanea sativa



INGREDIENTES

100% Miel de Castaño

ÉPOCA DE COSECHA

Verano tardío

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Cornisa Cantábrica (Galicia, Asturias y Cantabria)

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ámbar oscuro, en ocasiones un poco oscuro si lleva mielatos o con tonos rojizos si lleva brezos. Aroma floral con un marcado componente que recuerda el olor de la madera. Sabor dulce con un trasfondo salado, con toques amargos si aparece brezo o ácidos si aparece zarza en sus composiciones. De cristalización lenta y baja

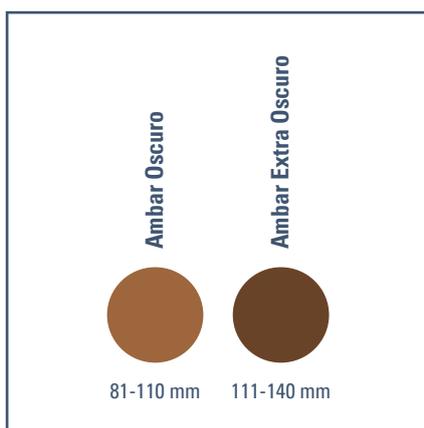
FLORACIÓN

El castaño es un árbol de fruto, de carácter boscoso, en su floración presenta flores blancas y rosadas, de tacto aterciopelado



FLOR

Castaño



COLOR PFUND

Ámbar oscuro. Mínimo 70 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 70
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



400 g - Vidrio



800 g - Vidrio



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio