

Ficha Técnica

Miel de Encina

Prunus Dulcis



INGREDIENTES

Mielatos (“mela”) de Quercus sp.

ÉPOCA DE COSECHA

Final de verano - otoño

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Noroeste peninsular (Castilla y León, Extremadura y Aragón)

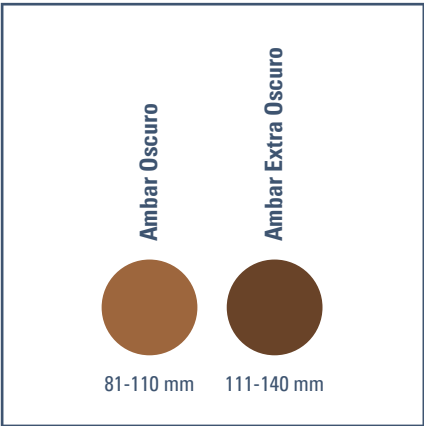
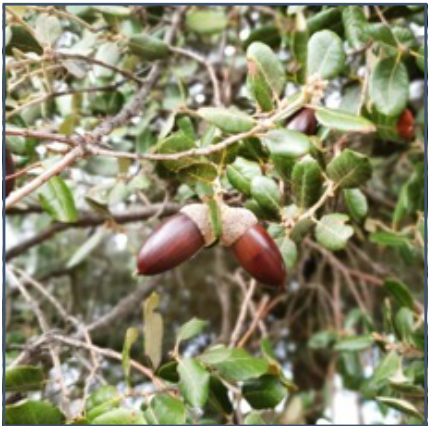
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ámbar oscuro, suele tender al negro. Su aroma es floral, malteado muy intenso y persistente. Potente de sabor, dulce pero con un fondo saldado consistente. Tendencia a tener una baja y lenta cristalización.

FLORACIÓN

La encina es un árbol de fruto de talla media y baja, de las segregaciones y sudores de sus bellotas es de donde se recoge el mielato que las abejas utilizan para generar su miel.



FLOR

Encina

COLOR PFUND

Ámbar oscuro. Mínimo 90 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

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



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio