

## Ficha Técnica

# Miel de Espliego/Lavanda

*Prunus Dulcis*



### INGREDIENTES

100% Miel de Espliego

### ÉPOCA DE COSECHA

Verano

### ORIGEN

España

### COSECHADA EN

Interior peninsular (Castilla la Mancha, Castilla y León, Extremadura y Madrid)

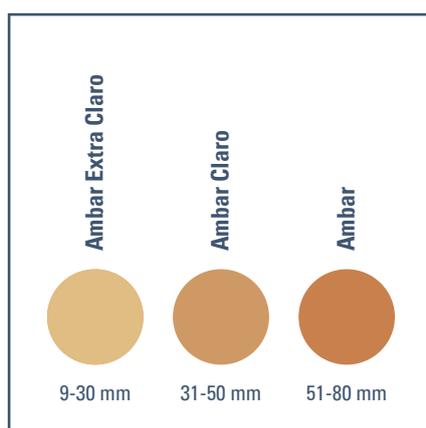
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ámbar dorado, normalmente claro. Cuanto más pura es, más clara es. El Aroma es floral, muy agradable y con un claro componente de lavanda, intenso y persistente. Su sabor es dulce, con alguna nota ácida. Cristalización media en cristales finos y progresivos.

### FLORACIÓN

El espliego es una planta con tallos cuadrados, algo pelosos y generalmente con ángulos redondeados. Sus flores se presentan en forma de espiga y los pétalos sobresalen por lo alto, con un particular color morado.



### FLOR

Espliego/Lavanda

### COLOR PFUND

Blanco a ámbar, a veces un poco oscura si lleva algo de mielatos, máximo 70 mm Pfund.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 70
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	Máx. 0,40
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



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio