

## Ficha Técnica

# Miel de Flores

*Trifolium, Lotus, Melilotus*



### INGREDIENTES

100% Miel de Flores

### ÉPOCA DE COSECHA

Primavera

### ORIGEN

España

### COSECHADA EN

Toda la península

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

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color, aroma y sabor variables en función del origen vegetal. Suele tender a ser de color ámbar. Su olor y sabor dependerá que la composición de flores que se hallen en la zona donde se cosecha.

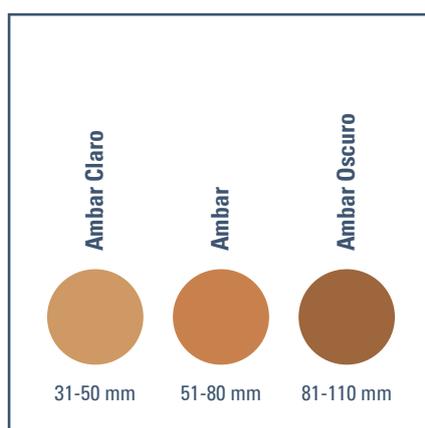
### FLORACIÓN

No hay una floración determinada que componga la base para esta miel, sino que es la combinación de las múltiples variedades florales que las abejas encuentran en los campos.



### FLOR

Trifolium, Lotus, Melilotus.



### COLOR PFUND

De ámbar claro a ámbar rojizo hasta máximo 80 mm Pfund

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 80
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

## 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

## 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.

## FORMATOS



400 g - Vidrio



800 g - Vidrio



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio



2 Kg - Vidrio



4,750 Kg - Plástico