

Ficha Técnica

Miel de Manuka

Leptospermum Scoparium



INGREDIENTES

100% Miel de Manuka

ÉPOCA DE COSECHA

Primavera temprana

ORIGEN

Nueva Zelanda

COSECHADA EN

Zonas montañosas de Nueva Zelanda

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color marrón mate, carece del brillo característico de otras variedades. Esta miel tiene distinto sabor que otras mieles, con notas agrias, saladas y dulces. Su olor evoca directamente a la floración del árbol de manuka o árbol del té, de la que procede. Tiene una textura granillosa, pegajosa y consistente.

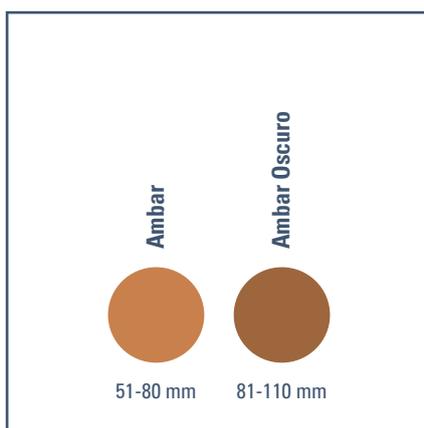
FLORACIÓN

La manuka es un árbol o arbusto de tamaño pequeño, que crece en unas determinadas condiciones de temperatura y sequedad de la tierra. Su flor presenta cinco pétalos muy redondeados, de color blanco y un carpelo morado intenso.



FLOR

Manuka



COLOR PFUND

De ámbar rojizo o ámbar oscuro, hasta máximo 115 mm Pfund

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	60 - 90
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	100 - 400
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.

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



275 g - Vidrio