

Ficha Técnica

Miel de Montaña

Vegetación del piso montano



INGREDIENTES

100% Miel de Montaña

ÉPOCA DE COSECHA

Verano

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Piso montano (600 a 1.800 m) de las cordilleras de la península Ibérica

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ambar cercano al oscuro, aroma floral intenso y un sabor dulce pero fuerte, con alguna nota amarga. De cristalización variable tirando a lenta.

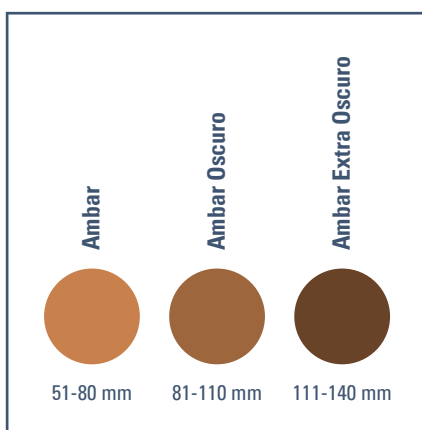
FLORACIÓN

Esta miel procede de las diferentes bases florales que se encuentran en las montañas peninsulares, de lo normal por arriba de los 600m.



FLOR

Vegetación del piso montano



COLOR PFUND

Ámbar a ámbar muy oscuro, a veces con tonalidades rojizas. Mínimo 80 mm Pfund.

COMPOSICIÓN

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