

Ficha Técnica

Miel de Níspero

Prunus Dulcis



INGREDIENTES

100% Miel de Níspero

ÉPOCA DE COSECHA

Otoño

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Alicante y Granada

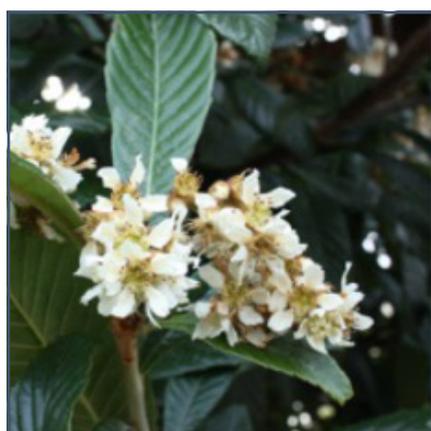
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ámbar claro, entre el amarillo y el marrón claro. Aroma floral con ligeras notas afrutadas. De sabor dulce, con notas que recuerdan al del fruto. Suele tener una humedad alta, por esto su cristalización es lenta y mala, llegando a fermentar.

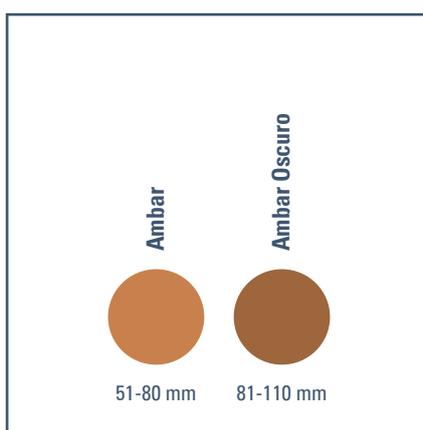
FLORACIÓN

El níspero es un árbol de fruto, sus flores se aglomeran a la cabeza de los tallos y son blancas, con numerosos estambres.



FLOR

Níspero



COLOR PFUND

Ámbar claro, 50 – 90 mm
Pfund.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	50 - 90
Humedad (%)	Máx. 18,5
Conductividad eléctrica	Máx. 0,60
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