

Ficha Técnica

Miel de Tomillo

Thymus sp



INGREDIENTES

100% Miel de Tomillo

ÉPOCA DE COSECHA

Primavera tardía - Verano

ORIGEN

España

COSECHADA EN

Zonas calizas de las dos mesetas peninsulares (Castilla la Mancha y León) y estribaciones de los macizos montañosos

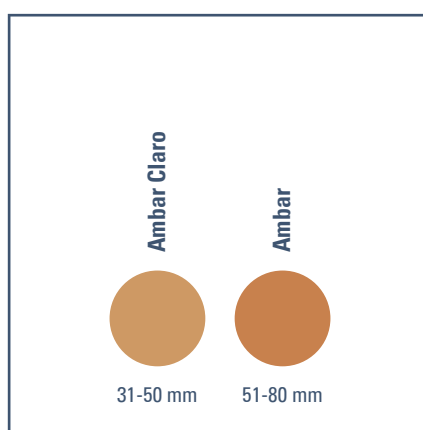
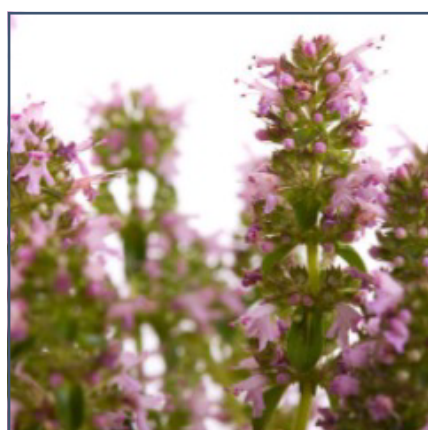
ENE	FEB	MAR	ABR
MAY	JUN	JUL	AGO
SEP	OCT	NOV	DIC

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color ámbar claro y ligeros tonos rojizos. Aroma floral, muy intenso y persistente. Tiene un sabor dulce con claras notas ácidas. Tiene una escasa tendencia a cristalizar debido a su riqueza en fructosa y a su poca humedad.

FLORACIÓN

El Tomillo es una planta herbácea, aromática y perenne. Sus flores se desarrollan en la cabeza de los tallos y son abundantes y de pequeño tamaño, su color es blanco o rosado dependiendo del tipo de subfamilia a la que pertenezca.



FLOR

Tomillo

COLOR PFUND

De ámbar claro a ámbar.
Máximo 84 mm Pfund,

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	Máx. 84
Humedad (%)	Máx. 18
Conductividad eléctrica	Máx. 0,60
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



500 g - Vidrio



950 g - Vidrio