Ficha Técnica

Miel de Zarzamora

Rubus sp

INGREDIENTES

100% Miel de Zarzamora

ÉPOCA DE COSECHA

Verano tardío

ORIGEN

España

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

COSECHADA EN

Piso montano de macizos de las dos mesetas y cordilleras del Norte y Sur

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

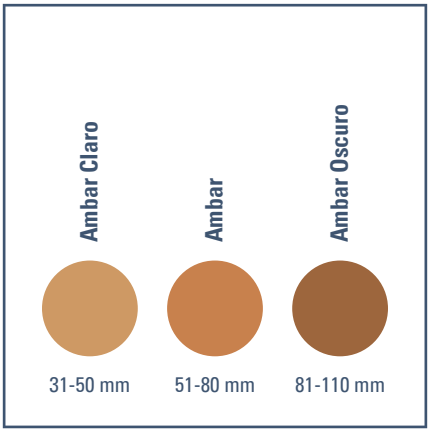
Tiene un color ámbar suave. Su aroma es floral, afrutado intenso y medianamente persistente. Al paladar su sabor es dulce con un claro componente ácido.

FLORACIÓN

La zarzamora es un arbusto de fruto (moras), sus hojas son perennes y sus flores presentan cinco grandes pétalos rugosos, de color rosados y con numerosos estambres.

FLOR

Zarzamora



COLOR PFUND

Ámbar claro a ámbar oscuro.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / Unidades
Color mm(Pfund)	45 - 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