



Miel de Biércol

Calluna Vulgaris

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos visuales: Ámbar claro a ámbar oscuro, con tonalidades rojizas. Mínimo 70 mm Pfund.
Superficie brillante y con ligeras ondulaciones por su elevada viscosidad.

Aroma: Persistente e intenso a hojarasca de otoño. Notas a flor de biércol.

Gusto: Dulce con notas finales amargas y saladas. La alta viscosidad aporta una sensación gelatinosa.

Tacto (cristalización): Cristales envolventes en toda la miel. Sensación crujiente.

Espectro Polínico

Porcentaje mínimo de polen:
Calluna Vulgaris > 20%

Otras variedades que pueden presentarse son, brezos, zarza, cristáceas y leguminosas.



Zona de producción

Piso montano de macizos del centro y norte peninsular.

Época

Final de verano

Alergógenos

No contiene

Gluten

No contiene

Tratamientos Técnicos

No contiene

Aplicaciones Terapéuticas

La miel de biércol presenta un contenido en proteínas y sales minerales superior a otras mieles. Es de las más ricas en hierro y minerales por lo que está indicada para combatir la anemia, fatiga e inapetencia. Es una miel con propiedades antirreumáticas, diuréticas y desinfectantes de las vías urinarias.

Condiciones de conservación

Mantener a temperatura ambiente en lugar seco y fresco.

Vida útil

Cuatro años, sin sobrepasar los 40 mg/kg MHF.

Población de destino

Todos los públicos. Menores de 2 años bajo supervisión médica.

Composición

Parámetro	Límite/uds
Color (mm Pfund)	mínimo 70
Humedad (%).....	máximo 20*
Fructosa + Glucosa (%).....	mínimo 60*
Sacarosa (%).....	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm).....	mínimo 0,6
Acidez libre (meq/kg).....	máximo 50
HMF (mg/kg=ppm).....	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade).....	mínimo 8*

*Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

Identificación del producto

Etiqueta en frontal, trasera con lote y fecha adherida en la base.

Formato: 500 gr. (cristal), 1kg. (PET) y 2kg. (PET con asa)



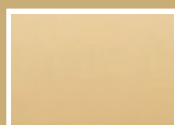
Modo de empleo

Sola o disuelta en bebidas. También incorporada en procesos de elaboración de salsas, preparados con otros alimentos, cocina, cosmética y como complemento alimenticio.

Uso culinario

Aliño para ensalada, con brotes y lácteos ligeros como queso fresco o yogurt. Disuelta en infusiones calientes. En macedonias de frutas o también, junto con mostaza, es buen complemento de carnes como la de cordero.

Rango de color Pfund



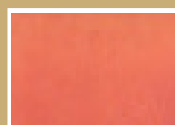
0 - 8 mm



9 - 17 mm



18 - 34 mm



35 - 48 mm



49 - 83 mm



84 - 114 mm



>114 mm



Gómez Zardoya
Productos de Siempre

C/ Cebollera 15 - 42166 Sofillo del Rincón (Soria) - 975273132 www.gomez-zardoya.com