



Miel de Milflores (Montaña y Primavera)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos visuales: Presenta tonalidades que van desde el ámbar claro hasta oscuro.
Intenso pero diferentes según las floraciones.

Aroma: Intenso y persistente. Notas florales de múltiples variedades.

Gusto: Sensación en boca dispersa, predominantemente dulces con apreciaciones saladas en ocasiones.

Tacto (cristalización): Cristalización media en cristales que abarcan desde fino-medio hasta grueso.

Espectro Polínico

Procede del néctar de diversas especies vegetales sin predominio de ninguna forma polínica sobre las demás, como sucede con las mieles monoflorales. Principalmente leguminosas y ericáceas.



Zona de producción

Multiflora Primavera - Toda la Península Ibérica.
Multiflora Montaña - Península excepto cosa.

Época

Con el inicio de la primavera hasta el fin del otoño.

Alergógenos

No contiene

Gluten

No contiene

Tratamientos Técnicos

Sin pasteurizar. Calentamiento inferior a 45°C

Aplicaciones Terapéuticas

Su consumo se recomienda como antigripal. También es utilizada en cosmética (cremas, mascarillas de limpieza facial, tónicos, etcétera) debido a sus cualidades astringentes y suavizantes.
Es una miel natural de alto valor energético.

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)	entre 35-114
Humedad (%)	máximo 18,5
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,8
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg=ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mín. 8* o 3 si MF <15ppm

*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. En repostería como sustituto del azúcar o junto con lácteos ligeros como queso fresco o yogurt. En macedonias de frutas o también, junto con mostaza, es buen complemento de carnes como la de cordero.

Rango de color Pfund



Gómez Zardoya
Productos de Siempre

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