



Miel de Romero

Rosmarinus Officinalis

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos visuales: Muy claro, desde blanco a ámbar claro. Máximo 35mm Pfund.
Ligeramente dorado, muy claro cuando cristaliza.

Aroma: Tenue, ligeramente balsámico y muy agradable. Persistencia media, floral con notas alcanforadas.

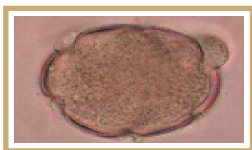
Gusto: Dulce, suave, con ligeras apreciaciones ácidas en ocasiones.

Tacto (cristalización): Cristalización rápida y fina si incorpora algo de almendro, gruesa si posee rabaniza.

Espectro Polínico

Porcentaje mínimo de polen:
Rosmarinus Officinalis > 12%

Otras variedades que pueden presentarse son, almendro, rabaniza, leguminosas o tomillo.



Zona de producción

Centro y sureste de la península, en zonas calcáreas.

Época

Primavera temprana

Alergógenos

No contiene

Gluten

No contiene

Tratamientos Técnicos

Sin pasteurizar. Calentamiento inferior a 45°C

Aplicaciones Terapéuticas

Es estimulante en casos de fatiga, convalecencia y cansancio, combatiendo el agotamiento físico e intelectual. Favorece las funciones del hígado y es buena cicatrizante de úlceras de estómago y duodeno. Facilita la digestión.

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)	máximo 35
Humedad (%).....	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%).....	mínimo 60*
Sacarosa (%).....	máximo 5*(1)
Conductividad eléctrica (mS/cm).....	mínimo 0,3
Acidez libre (meq/kg).....	máximo 20
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.

(1) En años de floraciones rápidas el % inicial puede ser superior pero con el tiempo disminuye a valores normales.

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



Gómez Zardoya
Productos de Siempre

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