

Encina (*Quercus sp.*)

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| | |
|-----------------------------|--|
| Aspecto visual (color) | Ámbar muy oscuro, no es transparente , Preferiblemente de toda la Península Ibérica, más en la zona oeste. |
| Aroma | ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Final de verano - otoño. |
| Gusto – sensaciones de boca | ALERGÓGENOS: No contiene. |
| | GLUTEN: No contiene. |
| Tacto (cristalización) | TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS: Calentamiento a menos de 60°C. |
| | CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. |

ESPECTRO POLÍNICO:

Plantas acompañantes: Brezos (*Erica sp.*), leguminosas (*Fabaceae*), jaras y estepas (*Cistaceae*, excepto en las del Norte de la península); en zonas y años húmedos HDE (elementos de melada)

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: D



perar 40 mg/



POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general. Menores de 1 – 2 años bajo observación pediátrica.

MODO DE UTILIZARLA: Sola o disuelta en bebidas, frías o calientes, y como ingrediente en la elaboración de todo tipo de salsas, platos de cocina, cosméticos y preparados alimenticios destinados al cuidado de las personas y animales.

USO CULINARIO: Combina bien con los quesos fuertes y las verduras asadas, rebozadas, fritas o en tempura.

MURIA
Apicultores desde 1810