

MIEL DE
ROMERO

La frescura que cubre de azul
las colinas cálidas



artM₁₈₁₀uria

Mediterranean
Flavours
1810

MIEL DE ROMERO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO VISUAL
Color blanco a ámbar claro, máximo 35 mm Pfund.

AROMA
Aroma característico a "bouquet" floral, con ligeras notas alcanforadas, suave y delicado.

GUSTO
Gusto dulce dominante, a veces con ligeras notas ácidas.

TACTO
Tendencia a la cristalización rápida, en cristal fino si va acompañado de almendro y en cristal grueso si va acompañado de rabaniza.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Color (mm Pfund)	Máximo 35
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
En años de floraciones rápidas el % inicial de sacarosa puede ser más alto, pero recupera los valores normales pasados unos meses.	
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,34
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Diastasas (Unidades Schade)	Mín. 8 o bien Mín. 3 si HMF menos de 15 ppm.

MICROBIOLOGÍA

Aerobios mesófilos (31 ± 1°C):	Máximo 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totales:	Ausencia/g.
E. coli:	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/30 g.
Mohos y levaduras:	Máximo 300 ufc/g.

ESPECTRO POLÍNICO

Romero (*Rosmarinus officinalis*): mínimo 12%
Frecuentemente presencia de tomillos (*Thymus sp.*); almendro (*Prunus dulcis*); chupamieles (*Echium sp.*); compuestas (tipo caléndula, *Calendula vulgaris*); leguminosas (*Fabaceae*); rabaniza (*Diplotaxis eruroides*).

TERRITORIO
Zonas calcáreas y cálidas de Cataluña y Este y Sur de la Península Ibérica.

PRODUCCIÓN
Primavera temprana.

ALERGÓGENOS
No contiene.

GLUTEN
No contiene.

PROCESADO
Calentamiento a menos de 45° C.

CONSERVACIÓN
Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

CADUCIDAD
Dos años, y sin superar 40 mg/kg HMF.

CONSUMIDOR
Cliente sibarita que valora los productos gourmet de lujo, los cuales se pueden degustar en los hoteles y restaurantes de alto nivel, así como en las tiendas más selectas de las principales ciudades del mundo.

MARIDAJE
Su finura sugiere armonías sofisticadas: macedonias y frutas, bacalao, preparaciones de cordero e infusiones de aroma marcado.

PRESENTACIÓN
Tarros de 440, 170 y 40 g. Estuches de 1 tarro y de 4 tarros variados.

artMuria

Mediterranean
Flavours
1810

SAT LIMITADA APÍCOLA EL PERELLÓ
Avinguda Catalunya, 23
43519 El Perelló
Tarragona, España
Teléfono +34 977 490 034
info@artmuria.com
www.artmuria.com