

MIEL DE
ALTA MONTAÑA

La delicada esencia dulce
de las cumbres



artMuria

Mediterranean
Flavours
1810

MIEL DE ALTA MONTAÑA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO VISUAL

Color ámbar a ámbar oscuro, mínimo 80 mm Pfund. A veces con tonalidades rojizas.

AROMA

Aroma floral, a veces con notas frutales y a humus.

GUSTO

Gusto dulce dominante, frecuentemente con notas saladas y ácidas.

TACTO

Líquido viscoso, o sólido pastoso.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO

PARÁMETRO	LÍMITE
Color (mm Pfund)	Mínimo 80
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,8
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

Leguminosas (Fabaceae);
cistáceas, jaras o/y estepas
(Cistaceae); ericáceas
(brezos, Erica spp);
compuestas (Asteraceae
tipo cardos...); labiadas
(Lamiaceae); zarzas
(Rubus spp).

TERRITORIO

Piso montano de las sierras de Cataluña y de la Península Ibérica.

PRODUCCIÓN

Verano.

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

De color ámbar con notas rojizas, aromas herbáceos y matices ácidos en boca, es ideal con aliños fríos, pastas, setas y quesos de elaboración montana.

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