

MIEL DE
BOSQUE

La profundidad acogedora
y noble



artM₁₈₁₀uria

Mediterranean
Flavours
1810

MIEL DE BOSQUE

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO VISUAL

Color ámbar a ámbar oscuro, mínimo 90 mm Pfund.

AROMA

Floral, con un claro componente malteado, tostado, intenso y medianamente persistente.

GUSTO

Gusto dulce con claras notas saladas; aumento del aroma malteado, en intensidad y persistencia, en el retronasal.

TACTO

Líquido muy viscoso, de cristalización muy lenta o inexistente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Color (mm Pfund)	Mínimo 90
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 45%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Mínimo 0,7
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

Jaras y estepas (Cistaceae), leguminosas (Fabaceae), frecuentemente brezos (Erica sp.) y zarza (Rubus sp). Ausencia de plantas cultivadas. En zonas húmedas (Norte) presencia de HDE (Honey Dew Elements, algas y hongos, elementos de mielada); en zonas secas desaparecen estos HDE.

TERRITORIO

Piso montano de Prepirineos y de macizos de toda la Península Ibérica.

PRODUCCIÓN

Final de verano-otoño.

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 sabor dulce despliega componentes salados persistentes, y todo el conjunto aporta un exquisito maridaje con verduras fritas, tempuras, asados especiados, quesos fuertes y pan crudo o tostado con aceite.

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