

MIEL DE NARANJO
CON TRUFA BLANCA

Singular capricho
de la naturaleza



artMuria

Mediterranean
Flavours
i8io

MIEL DE NARANJO CON TRUFA BLANCA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO VISUAL

Color ámbar muy claro
≤ 45 mm Pfund, con fragmentos de trufa.

AROMA

Aroma floral, con claros componentes característicos de trufa, terrosos, a lluvia, frutos rojos del bosque y frutos secos, que aumenta sensiblemente en el retransal, al calentarlo en boca.

GUSTO

Gusto dulce dominante con notas ácidas.

TACTO

Denso, propio de la miel.

COMPOSICIÓN

Miel de naranjo de producción propia, trufa y aroma de trufa blanca.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Color (mm Pfund)	Máximo 45
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 10%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,40
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Antralinato de Metilo (ppm)	Mínimo 1,5
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.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

VALOR ENERGÉTICO	324 Kcal / 1358 kJ
Hidratos de carbono	80,7 g
De los cuales azúcares	64,6 g
Grasas	0,0 g
De las cuales ácidos grasos saturados	0,0 g
Proteínas	0,4 g
Fibra alimentaria	0,4 g
Sal	0,1 g

ESPECTRO POLÍNICO

Flor de azahar mínimo 12%. Excepcionalmente, si procede de néctar de variedades de naranjo Navel, que son estériles de polen para evitar la presencia de semillas, puede tener menos porcentaje de este polen. Plantas acompañantes: compuestas (Asteraceae tipo diente de león, Taraxacum sp. Sonchus sp.); leguminosas (Fabaceae); olivo (Olea europaea); rabaniza (Diplotaxis erucoides), chupamieles (Echium sp.).

TERRITORIO

Franja mediterránea de Tarragona, Levante, Murcia 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

Combina bien con salsas ligeras, en platos donde no prevalezcan aromas fuertes que le roben protagonismo. Es ideal sobre pasta fresca, arroz y en ensaladas. En platos calientes añadirla siempre al final, su aroma se pierde con la cocción.

PRESENTACIÓN

Tarros de 170 g.

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