

MIEL DE NARANJO  
CON TRUFA NEGRA

---

Los intensos recuerdos  
del bosque



artMuria

Mediterranean  
Flavours  
1810

# MIEL DE NARANJO CON TRUFA NEGRA

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

### ASPECTO VISUAL

Color ámbar muy claro  
≤ 45 mm Pfund, con frag-  
mentos de trufa.

### AROMA

Aroma floral, con claros  
componentes característi-  
cos de trufa, terrosos, a llu-  
via, frutos rojos del bosque,  
frutos secos y levadura,  
que aumenta sensiblemente  
en el retronasal, al ca-  
lentarlo en boca.

### GUSTO

Gusto dulce dominante  
con notas ácidas.

### TACTO

Denso, propio de la miel.

## COMPOSICIÓN

Miel de naranjo de produc-  
ción propia, trufa y aroma  
de trufa negra, Tuber  
melanosporum.

## 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	322,3 Kcal / 1349,1 kJ
Hidratos de carbono	80,3 g
De los cuales azúcares	64,3 g
Grasas	0,0 g
De las cuales ácidos grasos saturados	0,0 g
Proteínas	0,3 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Sal	0,0 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  
para carnes, de barbacoa,  
pasta, ensaladas, y con em-  
butidos y foie gras. Aguanta  
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