

E

ESENCIA
Andalusí

Mielhoney

Miel de bosque

Las encinas son los árboles más adaptados a las condiciones climáticas de la España mediterránea. A ellas se une el castaño y el roble como árboles más propios de zonas con algo más de humedad.

En Andalucía este aporte a la colmena coincide con otros florales que las abejas también recogen, mezclándose en los panales. Este resultado es lo se conoce como “miel de bosque”.



Aspecto Visual	Ámbar – ámbar oscuro.	Parámetro	Media
Aroma	Floral, con un claro componente malteado (a cereal tostado), intenso y medianamente persistente.	Color (mm Pfund)	70,50
		Humedad (%)	15,78
		Fructosa + Glucosa	58,68
Gusto – sensaciones de boca	Dulce, con claras notas saladas. En el retronasal aumenta la intensidad y persistencia del malteado.	Sacarosa (%)	0,66
		Conductividad eléctrica (mS/cm)	7,42
		Acidez libre (meq / Kg)	23,68
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta.	HMF (mg/Kg = ppm)	9,45
		Diastasas (Unidades Schade)	23,13

E

ESENCIA

Andalusí

honey

ESENCIA ANDALUSÍ GOURMET

Delicatessen foods

Postal adress: P.I. Llano Mazuelos, C/ Cibeles, 21-22 - 23692 Santa Ana - Jaén (Spain) | +34 953 011 784 | info@virgenextra.com | www.virgenExtra.com