

E

ESENCIA
Andalusí

Mielhoney

Miel de mil flores



Andalucía es rica en formaciones vegetales mixtas: praderas, matorrales, bosque... A su vez éstas pueden estar formadas por unas u otras plantas dependiendo de que estén en la costa, en el monte, en zonas secas...

La combinación de varias plantas de estas zonas, sin predominio de una concreta, da origen a la “miel de milflores”.



Aspecto Visual	Desde ámbar claro a ámbar oscuro	Parámetro	Media
Aroma	Floral. A veces con otras notas	Color (mm Pfund)	73,80
Gusto – sensaciones de boca	Dulce, a veces con ligeras notas ácidas o saladas. Aumento de la sensación olfativa en el retronasal.	Humedad (%)	15,90
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización variable.	Fructosa + Glucosa	69,85
		Sacarosa (%)	1,70
		Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,52
		Acidez libre (meq / Kg)	25,36
		HMF (mg/Kg = ppm)	7,45
		Diastasas (Unidades Schade)	22,37

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