

FICHA DE PRODUCTO. MIEL MULTIFLORAL.



Miel de Milflores La Alquería



Casa museo de la miel

PROPIEDADES DE LA MIEL MULTIFLORAL: Antiinflamatoria, digestiva y cicatrizante. Aumenta la energía y la fuerza física. Recomendada como sustituto del azúcar.

NOTA DE CATA: Puesto que hay una gran variedad de floraciones que pueden ser la base para una miel multifloral, o de milflores, es lógico que esta pueda tener características que varíen dentro de márgenes más amplios que los de las mieles monoflorales.

El color de las mieles multiflorales suele ser ámbar, tendiendo a claro, pero las encontraremos también de otros, desde el ámbar claro de algunas de pradera hasta el ámbar oscuro de algunas de montaña. Su aroma dominante es floral, más o menos intenso y persistente, aunque en según qué casos puede llevar notas características de algunas de las floraciones importantes que hayan entrado a formar parte de su cosecha: afrutadas si lleva rosáceas, fenólicas si lleva labiadas, malteadas si lleva mielatos...

Su gusto dominante siempre es claramente el dulce, pero puede estar matizado por notas ácidas si hay presencia de cítricos, labiadas o rosáceas, o notas saladas si hay presencia de mielatos, o notas amargas si las floraciones de los castaños intervienen. La cristalización también es muy variable, dependiendo de las floraciones que hagan aportes a estas mieles, será rápida y en cristales gruesos si hay aporte de jaramagos, en cristales finos si el aporte es de almendros o eucaliptos...

MARIDAJE: Este tipo de mieles son las que más se usan para todo, son las más frecuentes en el mercado, y son las que suelen aportar gusto dulce a todo tipo de preparaciones: bebidas frías o calientes (infusiones, refrescos, zumos... este verano tenga siempre en la nevera el clásico zumo de limón con agua y miel para refrescarse), desayunos y meriendas, helados, lácteos, pescados, carnes blancas, postres (frutas con miel. naranja, fresas, manzana, plátano, piña...).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Desde ámbar claro a ámbar oscuro. Generalmente superior a 34 mm Pfund.
Aroma	Floral, a veces con otras notas.
Gusto	Dulce, a veces con ligeras notas ácidas o saladas.
Sensaciones de boca	Aumento de la sensación olfativa en el retronasal.
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización variable.

- **ZONA DE PRODUCCION:** Toda la provincia de Málaga.
- **ÉPOCA:** Primavera y verano.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

FICHA DE PRODUCTO.

MIEL DE AZAHAR.



Casa museo de la miel

PROPIEDADES: Antiespasmódicas. Relajante. Ayuda a conciliar el sueño a niños y ancianos. Recomendada como calmante.

NOTA DE CATA: Las mieles de azahar son de color ámbar amarillento muy claro, con tonalidades pajizas. Cuando cristalizan se vuelven más blanquinosas. Tiene un aroma claramente identificable, con marcadas notas cítricas características (a antranilato de metilo) y componentes florales, muy intenso y bastante persistente. El gusto también es muy característico, tiene un marcado componente ácido claramente detectable en los lados de la lengua que complementan su dulzor haciéndola muy agradable y apreciada.

MARIDAJE: Las mieles de azahar combinan muy bien con infusiones de plantas, lácteos sin maduración como los yogures y quesos frescos, con carnes blancas, pollo, y con dulces de sartén (buñuelos, pestiños...), postres con algo de grasa (tartas o pasteles con aceite o mantequilla) y helados.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Claro, ≥ 45 mm Pfund
Aroma	Floral con un claro, intenso y persistente componente de antranilato de metilo.
Gusto	Gusto dulce con un claro componente ácido, muy marcado.
Sensaciones de boca	Aumento de las sensaciones olfativas retronasales.
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta y en cristal fino, excepto si abundan los jaramagos (crucíferas), que cristalizan más grueso.

PORCENTAJE DE POLEN: Citrus spp. 26,66 %.

Las variedades de naranja mayoritariamente cultivadas en España son del grupo Navel, seleccionadas por su esterilidad de polen e indehiscencia de anteras para evitar la presencia de semillas. Por ello se pueden aceptar como monoflorales mieles con valores de polínico de *Citrus aurantium* > 5% si los contenidos en antranilato de metilo superan 1.5 ppm (mgr/kg).

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Litoral de Málaga, sobre todo Valle del Guadalhorce.
- **ÉPOCA:** Primavera.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

FICHA DE PRODUCTO.

MIEL DE ROMERO.



Miel de romero La Alquería



Miel de Romero Casa museo de la miel

PROPIEDADES: Mejora la salud en la acidez y úlceras de estómago. Enfermedades hepáticas, cirrosis y gota. Epilepsias reumatismo y vértigo. Ayuda contra el agotamiento físico e intelectual.

NOTA DE CATA: Las mieles de tomillos tienen dos grupos de colores, unas, las de primavera, son de tonalidades ámbar claro, otras, las de primavera más tardía o verano, suelen ser de color ámbar, a veces con ligeras tonalidades rojizas. Su aroma es muy característico, sobre una base floral destaca un componente fenólico muy marcado y característico, muy intenso y persistente. El gusto es dulce con claras notas ácidas, a veces muy persistentes. Puede tener ligeras notas saladas. Su tendencia a la cristalización es escasa.

MARIDAJE: La intensidad y persistencia de sus aromas y gusto hacen que estas mieles sean muy apreciadas por quienes se sienten atraídos por las sensaciones fuertes. Es idónea para combinar con platos cuyos ingredientes aporten también componentes con aromas y gustos notorios a los que se quiera incorporar una parte dulce y con los aromas característicos de estas mieles. Combina con infusiones fuertes, quesos curados, guisos de carnes, carnes al horno, o postres no ligeros, cuidando siempre de no pasarse en la cantidad empleada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	De ámbar claro a ámbar, 40 a 84 mm Pfund, aunque más frecuentemente de 50 a 84 mm Pfund; a veces con un ligero tono rojizo.
Aroma	Floral con un claro componente fenólico, muy intenso y muy persistente.
Gusto	Gusto dulce con claras notas ácidas.
Sensaciones de boca	
Tacto (cristalización)	Escasa tendencia a la cristalización.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Zonas calizas de las estribaciones montañosas de Málaga.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

FICHA DE PRODUCTO.

MIEL DE EUCALIPTO.



Miel de Eucalipto La Alqueria



Miel de Eucalipto

PROPIEDADES: Antitusígena, vías respiratorias. Catarros y afecciones pulmonares. Antiséptico de las vías urinarias. Efectos balsámicos y vermífugos.

NOTA DE CATA: Las mieles de eucalipto son de color ámbar claro, con unos característicos tonos verdosos, más perceptibles en la zona superior del envase, donde la miel contacta con el vidrio. Tienen un aroma muy particular, a madera mojada, muy intenso y muy persistente, probablemente el de mayor persistencia de todas mieles, que aumenta sensiblemente en el retronasal. El gusto es dulce, con ligeras notas ácidas, y, frecuentemente, ligeras notas saladas. Tendencia media a la cristalización, y cuando lo hace, forma cristales finos.

MARIDAJE: Las mieles de eucaliptos, por su potencia aromática, combinan bien con alimentos que tengan también características fuertes de aromas y gustos. También pueden usarse, en cantidad discreta, para contrastar con alimentos más suaves, como los quesos frescos, la cuajada, los yogures...

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar claro; a veces, cuando lleva algo de retama un poco más oscura, 40-80 mm Pfund. Notas verdosas ,características sobre todo en la zona superior de contacto de la miel con el vidrio del envase.
Aroma	A madera mojada, muy intenso y extraordinariamente persistente.
Gusto	Dulce, con ligeras notas ácidas y, si va acompañado de retama ligeras notas saladas. Aumento de la sensación olfativa en el retronasal.
Sensaciones de boca	
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización media y en cristales finos.

- **PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:** Eucaliptus spp. 83,76 %.
- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Riberas de los Rios de Málaga.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

FICHA DE PRODUCTO.

MIEL DE CASTAÑO.



Casa museo de la miel

PROPIEDADES: Rica en hierro, y taninos. Rica en polen, sabor fuerte. Facilita la circulación. Recomendada para asmáticos.

NOTA DE CATA: Las mieles de castaño son de color ámbar a ámbar oscuro, con unas claras tonalidades pardo-verdosas que son más visibles en la zona superior, donde la miel toca el vidrio del envase. Tienen un aroma muy particular, con un claro componente amaderado, a madera seca, como el de las botas donde se envejecen los vinos, y una base floral. El gusto también es particular, dulce pero poco empalagoso al tener unas claras notas saladas, y, si hay una cierta presencia importante de zarzas, notas ácidas. Tiene poca tendencia a la cristalización, excepto si en la floración del castaño las abejas recogieron también bastante néctar de las leguminosas herbáceas de las praderas acompañantes (tréboles, vezas...).

MARIDAJE: Como las otras mieles oscuras y de aromas y gustos marcados, las mieles de castaño combinan bien con las carnes de caza y similares, con los postres un poco grasos (helados, frutos secos, repostería con aceite o mantequilla) y con los postres harinosos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ambar – ámbar oscuro, mínimo 70 mm Pfund. Con claras tonalidades pardo-verdosas, sobre todo en la zona de contacto de la miel con la pared de vidrio del envase.
Aroma	Floral, con un claro y marcado componente amaderado, a madera seca.
Gusto Sensaciones de boca	Gusto dulce con notas saladas y, frecuentemente, con notas ácidas cuando lleva zarzas.
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización baja, excepto si lleva acompañamiento importante de leguminosas de pradera.

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN: Castanea sativa 81,55 %.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Bosques de castaño de las zonas montañosas de Málaga, más en la zona occidental.
- **ÉPOCA:** Verano.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

FICHA DE PRODUCTO.

MIEL DE AGUACATE.



Casa museo de la miel

PROPIEDADES: Rica en hierro orgánico. Ayuda contra la anemia. Sube la tasa de hemoglobina. Propiedades diuréticas. Sabor fuerte, utilizada en cocina.

NOTA DE CATA: Las mieles de aguacate son de color ámbar oscuro, con unos tonos pardo-rojizo-amarillentos, oscura a muy oscura. Tienen un aroma floral tenue y afrutado, éste último aumenta en el retronasal. El gusto es dulce, con ligeras notas ácidas y notas saladas. De viscosidad baja, posee una humedad ligeramente alta.

MARIDAJE: Las mieles de aguacate combinan muy bien los platos de bacalao desalado, cordero frito y luego cocido con un majado de hierbas, cerdo al horno, y con los helados y quesos, sobre todo con los de cabra no muy fuerte.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar muy oscuro, casi negro, mínimo 80 mm Pfund
Aroma	Floral, con claras notas afrutadas, ausencia de malteados.
Gusto Sensaciones de boca	Gusto dulce, con notas saladas.
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta, a menudo defectuosa por tener frecuentemente humedad elevada (más de 18'5%).

- **PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:** Persea spp. 21,80 %.
- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Franja costera de Málaga, más abundante en la Axarquía.
- **ÉPOCA:** Primavera.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.

FICHA DE PRODUCTO.

MIEL DE BOSQUE.



Casa museo de la miel

PROPIEDADES: Rica en sales minerales. Densa, de sabor fuerte. Mejora afecciones pulmonares. Anemia y disentería.

NOTA DE CATA: Las mieles de bosque son de color muy oscuro, ámbar oscuro, a veces con tonalidades grises en la parte superior, donde toca con el envase, que es la parte más iluminada. Tiene un aroma muy característico a malta, a pan o cereal tostado, intenso y medianamente persistente, que aumenta en el retronasal, acompañado de otros aromas florales. El gusto también es característico, dulce pero con un claro componente salado que le evita que sea empalagosa. Por su alto contenido en fructosa tiene poca tendencia a cristalizar.

MARIDAJE: Las mieles poco dulces y de aromas intensos, como esta, combinan bien con las carnes. Se ha de evitar añadirla en cantidad excesiva, pero tampoco se ha de ser tímido en su uso, y se han de añadir siempre en los últimos minutos de la preparación para evitar la pérdida de sus aromas que son más sutiles que los del resto de los ingredientes. También combina muy bien con los frutos secos, sobre todo tostados, y, en general, con platos ricos en grasas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar - ámbar oscuro, mínimo 90 mm Pfund
Aroma	Floral, con un claro componente malteado (a cereal tostado), intenso y medianamente persistente.
Gusto	Dulce, con claras notas saladas.
Sensaciones de boca	En el retronasal aumenta la intensidad y persistencia del malteado.
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:** Barrancos húmedos de la franja costera y zonas montañosas del interior de Málaga.
- **ÉPOCA:** Final de verano.
- **ENVASES DISPONIBLES:** 1 KGR., 600 GRS., 500 GRS. Y 300 GRS.
- **UNIDADES POR CAJA:** 12 Unidades.