

300_g 450_g 600_g


La calidad y el sabor único de **Miel LAPUELA** son el resultado de aunar tradición y un entorno privilegiado. De generación en generación hemos ido heredando de nuestros mayores la pasión por la apicultura, enfocada siempre desde el respeto a la Naturaleza. Los suelos ácidos de nuestras montañas, su variada y rica flora, y un clima favorable proporcionan unas condiciones excepcionales para obtener una miel de inigualables características.

MIELCREMA

Miel de brezo, castaño y calluna cristalizada en cristales muy finos, que dan lugar a un producto de textura cremosa y fácilmente untable (sobre pan, queso,...).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Ámbar.

Aroma: Intenso y floral.

Gusto: Dulce, con notas amargas y saladas.

Tacto: Cristalizada en cristales muy finos, con textura cremosa.

ESPECTROPOLÍNICO

Castanea sativa

Erica spp

Calluna vulgaris

ZONA PRODUCCIÓN

Bosques del área suroccidental de Asturias:
Allande, Tineo, Cangas del Narcea e Ibias.

ÉPOCA DE RECOLECCIÓN: Verano

FORMATOS

TARRO CRISTAL:

450 g

PET:

300 g | 600 g |

MIEL LAPUELA

C/URÍA, 66.33800
CANGAS DEL NARCEA
ASTURIAS.
ESPAÑA

TELÉFONO: +34 984 497 033
info@lapuela.es