



45g

450g

800g

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.

MIELDECALLUNA

Miel procedente, principalmente, del néctar de la flor de la calluna.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Ámbar claro - ámbar, con tonalidades rojizas y superficie extraordinariamente brillante.

Aroma: Floral, intenso y muy persistente.

Gusto: Dulce, con claras notas amargas y saladas. Sensación gelatinosa en boca, por su elevada viscosidad.

ESPECTROPOLÍNICO

Calluna vulgaris

Erica spp

Castanea sativa

ZONA PRODUCCIÓN

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

ÉPOCA DE RECOLECCIÓN: Final del verano.

FORMATOS

TARROCRISTAL:

45 g | 450 g | 800 g |

MIEL LAPUELA

C/URÍA,66.33800
CANGAS DEL NARCEA
ASTURIAS.
ESPAÑA

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