

45
g350
g450
g800
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.

MIELDEROBLE

Miel de mielada de roble. La miel de mielada no procede del néctar de las flores, sino de las secreciones que realizan ciertas plantas, como el roble.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Ámbar muy oscuro.

Aroma: Claramente malteado, muy intenso y persistente, floral.

Gusto: Dulce, intenso y malteado.

ESPECTROPOLÍNICO

Castanea sativa

Rubus spp

Erica spp

ZONA PRODUCCIÓN

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

ÉPOCA DE RECOLECCIÓN: Final del verano.

FORMATOS

TARRO CRISTAL:

45 g | 450 g | 800 g |

DOSIFICADOR PET:

350 g

MIEL LAPUELA

C/URÍA, 66.33800
CANGAS DEL NARCEA
ASTURIAS.
ESPAÑA

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