

CARTA DE
MIELES
DEL SUR



ARTESANOS
DE LA MIEL



LA MIEL es un producto biológico, elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores. Las características organolépticas y fisicoquímicas de la miel dependen de la zona de producción, el clima y por sobre todo de la flora circundante. Nuestros colmenares están ubicados junto a los bosques nativos de la X región, obteniendo cada año mieles de diversos orígenes florales que le dan

un sello único a cada una de ellas.

La miel natural cristaliza al poco tiempo de ser cosechada. Luego, para que quede cremosa, untable y no pierda sus propiedades nutricionales ni organolépticas, hacemos un batido o cremado en frío.

En este folleto dejamos algunas descripciones de nuestras Mieles de acuerdo a su origen floral.

Casa Matriz: Independencia 37 - A, Limache, V Región.

Fono/Fax : (56) 332412466

www.mielfloranativa.cl



MIEL PRADERA SUREÑA

(MULTIFLORA DE ALFALFA CHILOTA,
TRÉBOL BLANCO Y DIENTE DE LEÓN)

Color: claro, amarillo pálido.

Aroma: es de suave aroma floral, muy variada. Destacan la manzanilla y notas cítricas como el limón y la mandarina, aromas suaves muy amigables.

Gusto: es untuosa, de rápida disolución en boca, coherente con sus aromas. De suave dulzor, no tiene nada de amargor.

Usos: la Miel de Pradera Sureña es fácil de usar con todo tipo de frutas y el clásico pan tostado con miel. Sugerimos usarla en panqueques, queques y como endulzante de uso diario, tanto para jugos cítricos como para infusiones. Un sabor ideal para toda la familia.





MIEL DE TIACA

Color: amarillo claro.

Aroma: de entrada aromas cercanos al roble y madera ya trabajada. En los aromas dulces aparece el clásico aroma de dulce de leche y chocolate blanco con un toque final anisado.

Gusto: sabor auténtico, definido y con poca acidez. Aunque su textura inicial es

áspera, se disuelve rápidamente en boca. Su dulzor es medio. Es única y de sabor diferente; su textura y sabor generoso, armonizan con sus aromas potentes que además de dulces evocan al ahumado.

Usos: se sugiere usar para mezclarla en recetas de repostería y cocina criolla. Es propicia como endulzante, y se potencia con alimentos de sabores fuertes como quesos maduros, carnes rojas y frutas cocidas.



MIEL DE ULMO

Color: amarillo.

Aroma: intensamente floral, de jazmín, algo de frutas dulces como frutillas y manzanas rojas.

Gusto: es una Miel fina, suave, cremosa y muy ligera, varía su sensación en boca si es usada como endulzante o en la gastronomía.

Usos: se sugiere utilizarla en coctelería por su gran dulzor y aroma. En gastronomía es recomendable para mezclas con recetas que contengan claras de huevo y harina. Siempre será un acompañante ideal de recetas agridulces para hacer contrastes en sabor. En repostería y coctelería la mezcla con hojas de menta y limón da buenos resultados.

