



International Cooking Concepts

Gran Via Corts Catalanes, 649 local 2 · 08010 Barcelona
T +34 932 531 210 · F +34 932 127 425
icc@cookingconcepts.com · www.cookingconcepts.com

Mieli Thun

La esencia del Trentino

Glosario

Se recomienda servir las mieles entre 28 °C y 34 °C.

Cristalización

- Debido a que la miel es un producto sobresaturado, se estabiliza de una forma natural al expulsar el exceso de humedad.
- Después del verano, cuando bajan las temperaturas, cristaliza.
- Cuanto menor es su contenido en agua y mayor su porcentaje de glucosa, más rápida es la cristalización.
- Las características físicas y químicas de la miel, en relación directa con el néctar específico de cada planta, influyen activamente en la velocidad y tipo de cristalización.

Cristalización inducida

- Es la habilidad de conferir un granulado fino y uniforme a la miel.

Granulado

- Es la estructura física de la miel cristalizada.
- Puede variar de grueso a muy fino y afecta directamente a la sensación en boca. Cuanto más fino es el granulado, más cremosa y refrescante es la miel.

Melaza

- Esta sustancia no procede del néctar de las flores sino de las linfas de ciertas plantas.
- Los insectos de la familia de la Hemíptera la procesan: las gotas en las hojas de las ramas pequeñas de estas plantas infestadas de dichos parásitos, son recolectadas por las abejas y otros insectos.

Multifloral

- Miel producidas a partir del néctar de varias flores distintas.

Monofloral

- Miel producidas a partir del néctar de un solo tipo de flor.