

MIEL DEL BIERZO



Bierzo2030
Territorio Azul

Sabores para compartir

La **Miel del Bierzo** se caracteriza por ser un producto **natural** de textura **densa y untuosa**, color variable desde **tonos ámbar claros hasta oscuros** según la variedad y la floración predominante, destacando por su **aroma intenso** y su **sabor equilibrado**, con notas **dulces, florales** o ligeramente **amargas**, además de un **valor gastronómico** y una apreciación tanto en consumo directo como en diversas elaboraciones culinarias. La producción de miel en el Bierzo está estrechamente ligada al territorio, desarrollándose en un entorno de biodiversidad donde la riqueza floral y las condiciones climáticas favorecen la obtención de mieles con características diferenciadas. La extracción y el envasado se realizan bajo controles que garantizan la conservación de sus propiedades naturales y su calidad.

La **Marca de Garantía "Miel del Bierzo"** asegura el origen en la comarca berciana y el cumplimiento de los requisitos establecidos, amparando las **variedades de brezo, castaño, bosque y multifloral**, aportando además un valor añadido de calidad y diferenciación al producto.

www.mieldebierzo.com

ORGANIZA:



FINANCIA:



MIEL DEL BIERZO



Bierzo2030
Territorio Azul

Sabores para compartir

VALOR NUTRICIONAL

- Rica en **azúcares naturales**, principalmente fructosa y glucosa.
- Presenta **enzimas** y **ácidos orgánicos** propios de la miel.
- Aporta compuestos **antioxidantes** de origen natural, relacionados con la protección frente al daño oxidativo.
- Contiene **minerales** y **oligoelementos** en pequeñas cantidades, como potasio, calcio, magnesio y fósforo.
- Las variedades de castaño, brezo y bosque destacan por su mayor contenido en **compuestos bioactivos**.
- Su origen certificado, trazabilidad y control de calidad garantizan la autenticidad y diferenciación del producto.

CARACTERÍSTICAS

Las variedades amparadas por la Marca de Garantía Miel del Bierzo, brezo, castaño, bosque y multifloral, presentan características propias que las diferencian en cuanto a color, textura, aroma, sabor y contenido en compuestos bioactivos. Estas diferencias están determinadas por la flora predominante de la que procede cada miel, aportando perfiles sensoriales únicos que reflejan la riqueza y biodiversidad del territorio berciano.

USO GASTRONÓMICO

La Miel del Bierzo tiene una amplia aplicación culinaria, empleándose como endulzante natural y como ingrediente en recetas tradicionales y de cocina innovadora.

www.mieldelbierzo.com

ORGANIZA:



FINANCIA:

