



# Miel de Romero

(*Rosmarinus officinalis*)

Una de las producciones emblemáticas en la provincia con referencias históricas desde hace siglos. Puede ser recolectada en toda la provincia de Granada.

## Características Organolépticas

Miel de excelente aroma, sabor delicado, muy dulce y balsámico con una persistencia media alta.

Color claro entre 1 y 10 en la escala Pfund, de ligeros tonos amarillos en estado líquido a blanco en estado sólido.

Cristaliza con cierta rapidez. Ideal para afecciones respiratorias. Con aplicaciones terapéuticas contra el reumatismo, gota, cirrosis y como tónico estomacal.

## Características Específicas

### Físico químicas

Humedad	< 17,5%
Hidroximetilfurfural	<10 mg/kg
Alfaglucoxidasa	> 40 US
Conductividad	> 2,5 x 10 <sup>-4</sup> s/cm
Color	< 30 Pfund

### Melisopalinológicas

Polen *Rosmarinus officinalis* : > 15% ó <10% acompañado de >5% de otros formas polínicas de la Fam Lamiaceae.

