

FICHA TÉCNICA DE LA MIEL DE AZAHAR

La miel de azahar es producida por el néctar de la flor de diferentes cítricos como el naranjo, limonero y mandarino de la Región de Murcia. Tiene un color amarillo ámbar, es muy perfumada y de un sabor muy fino.

La miel de azahar la recogemos en su totalidad de la Región de Murcia. Al olerla tiene un olor muy pronunciada que recuerda mucho al naranjo en flor. Es una miel de color claro, tirando a amarillento, y de un sabor ácido, fino y muy suave.

La miel de azahar es muy recomendable en repostería. Aunque es muy adecuada para endulzar cualquier producto, gracias a su sabor suave se le puede echar a los productos alterando muy poco el sabor original, y pasando muy desapercibida.

Está especialmente indicada como sedante o tranquilizante natural. En este caso se convierte en el tipo de miel preferida para aquellas personas nerviosas o que padecen insomnio.