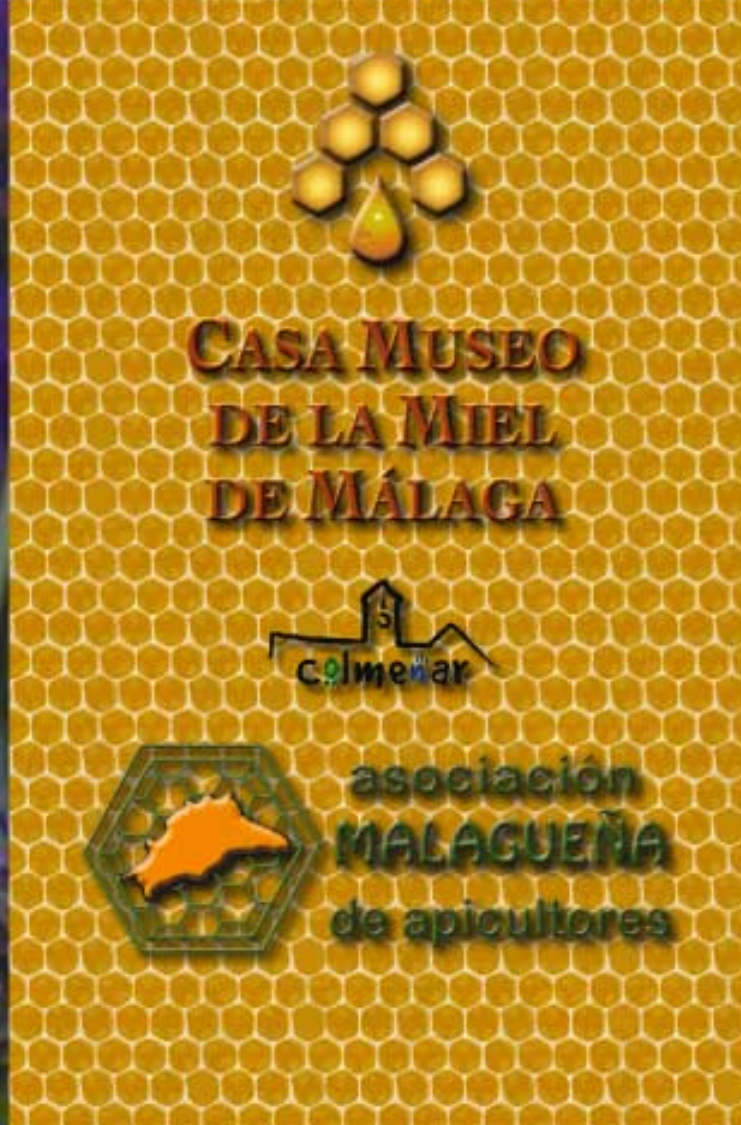




CASA MUSEO DE LA MIEL

C/ Pósito 1
Colmenar
29170 Málaga
952 71 80 30
mieldealaga@mieldealaga.com

www.mieldealaga.com
www.museodelamiel.com



CASA MUSEO DE LA MIEL DE MÁLAGA



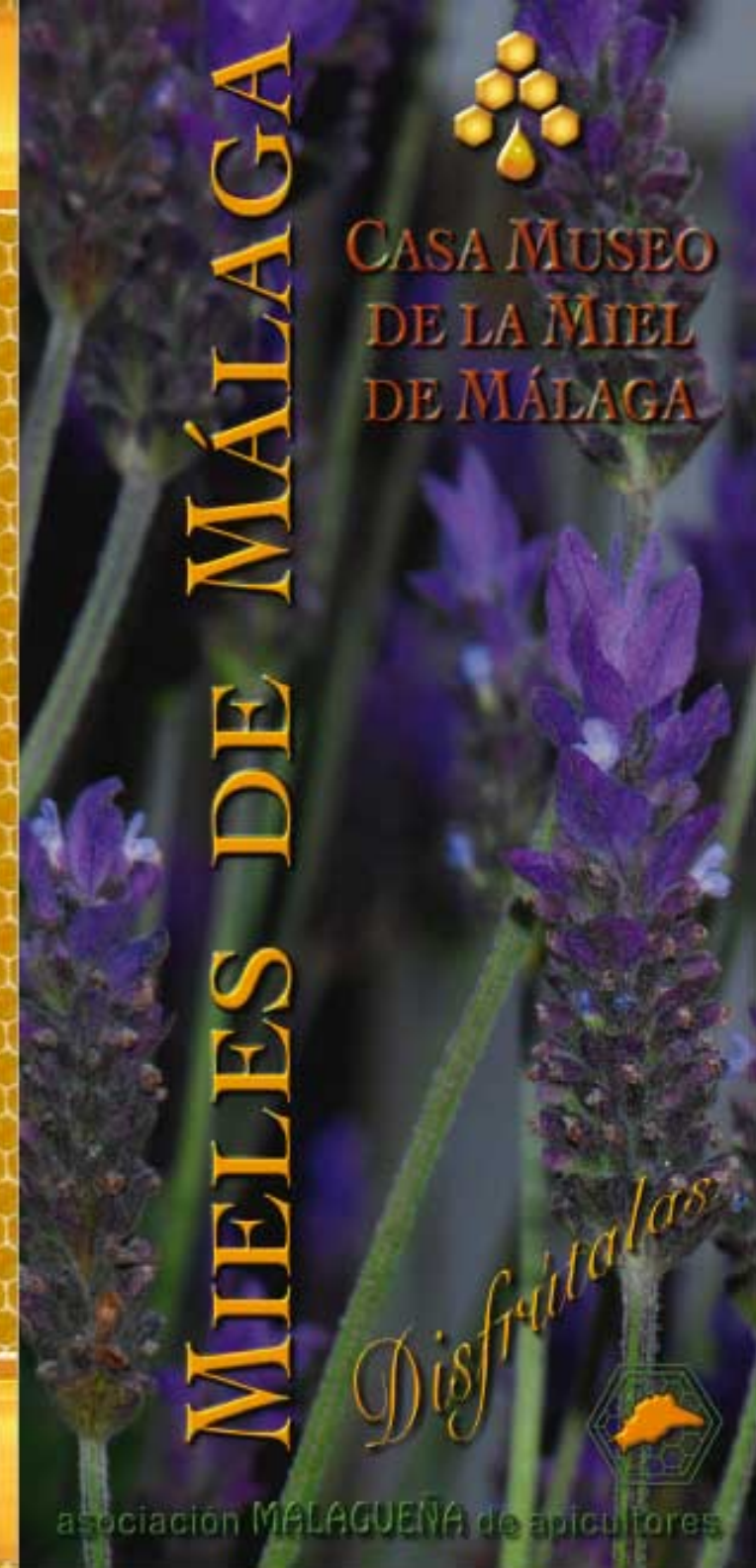
asociación MALAGUENA de apicultores



MIELES DE MÁLAGA



CASA MUSEO DE LA MIEL DE MÁLAGA



Disfrutalas



asociación MALAGUENA de apicultores

La miel

La miel es una sustancia alimenticia producida por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones azucaradas procedentes de las plantas a las cuales añaden diversos fermentos y enzimas existentes en su tubo digestivo.

Las abejas depositan el producto de sus recolecciones en las celdillas de los panales de cera, donde se produce la maduración de la miel por la transformación de los azúcares y la pérdida de humedad.

La miel es un producto natural que varía en su composición como consecuencia de la flora de origen, la zona, las condiciones climáticas, etc... Por ello no se puede hablar de "miel" sino de "mieles".

Es un alimento energético de alta calidad para el desarrollo de los niños, el mantenimiento de los deportistas y también para su uso durante la tercera edad.

Composición de la miel

La composición media aproximada de la miel es:

- Agua: 17 %
- Azúcares directamente asimilables por el organismo: 70 %.
- Otros azúcares: 10 %.
- Enzimas, sales minerales, ácidos orgánicos, vitamina B y C: 3 %.
- Con frecuencia se utiliza como sustituto del azúcar debido a su menor aporte calórico (300 calorías por cada 100 gramos).

MIEL DE FLORES

Procede de varias floraciones. Antiinflamatoria, digestiva y cicatrizante. Aumenta la energía y fuerza física. Recomendada como sustituto del azúcar.

MIEL DE AZAHAR

Propiedades antiespasmódicas. Relajante. Ayuda a conciliar el sueño a niños y ancianos. Recomendada como calmante.

MIEL DE ROMERO

Acidez y úlceras de estómago. Enfermedades hepáticas, cirrosis y gota. Epilepsias, reumatismo y vértigo. Contra el agotamiento físico e intelectual.

MIEL DE TOMILLO

Afecciones respiratorias. Tos convulsiva y asma. Regula la tensión arterial. Tonificante ante la fatiga.

MIEL DE EUCALIPTO

Antitusígena, vías respiratorias. Catarros y afecciones pulmonares. Antiséptico de las vías urinarias. Efectos balsámicos y vermífugos.

MIEL DE CASTAÑO

Rica en hierro y taninos. Rica en polen, sabor fuerte. Facilita la circulación. Recomendada para asmáticos.

MIEL DE AGUACATE

Rica en hierro orgánico. Contra anemia. Sube la tasa de hemoglobina. Propiedades diuréticas. Sabor fuerte, utilizada en cocina.

MIEL DE BOSQUE

Rica en sales minerales. Densa, de sabor fuerte. Afecciones pulmonares. Anemia y disentería.

Cristalización de la miel



Las mieles son perfectamente fluidas en el momento de su extracción, pero con el paso del tiempo tienden a cristalizar y solidificarse. Por efecto del calor puede presentar de nuevo su aspecto líquido.

La provincia de Málaga, con una situación privilegiadamente mediterránea, con altitudes que van desde el nivel del mar hasta los más de dos mil metros en la comarca de la Axarquía, posee una gran variedad de vegetación tanto de cultivos de vega como silvestre de montaña.

Cultivos de cítricos, frutales, aguacates, bosques, monte bajo de todo tipo, romero, tomillo, cantueso, espliego, y un sinfín de plantas, llenan los suelos de nuestra provincia cada año con sus flores.

Las abejas de nuestras colmenas, tras una laboriosa tarea recogen el néctar que estas flores segregan y lo llevan a su colmena, transformándolo en miel.

Los apicultores recolecta-



mos las diferentes mieles y las ofrecemos al consumidor con las máximas garantías de calidad.

