



Organización



Amor_de_primavera.



Amor de primavera



951 47817 15

Amor de primavera



- **Venta de miel para consumo en varias comidas, postres etc.**

¿ DE donde proviene la miel?

Las flores de numerosas plantas segregan un jugo espeso y azucarado que mantiene adherido el polen a los órganos de la flor. Éste líquido, llamado néctar, es muy apreciado por ciertos insectos, sobre todo las abejas, las cuales hacen gran consumo de él.



La miel es un producto natural, espeso, dulce y alimenticio, que las abejas almacenan como reserva

PROCESADO DE LA MIEL.

Una vez extraída la miel de los panales, pasa a un depósito decantador o va directamente a los bidones de comercialización al por mayor, dependiendo de las instalaciones del apicultor. Los apicultores que comercializan su miel al por mayor, después de la extracción, someten la miel a un rudimentario filtrado y la depositan en bidones de 300 kilos, que es el envase más utilizado para comercializar la miel, a nivel mundial.

después de la extracción, pasa a un depósito decantador, donde permanece hasta que se limpia completamente, seguidamente es filtrada y envasada. Este es el proceso más natural en la cadena de la miel, de la colmena a su mesa sin transformaciones ni añadidos.

