

EL BREZAL[®]

SELECCIÓN DE MIELES
SELECTED HONEYS

From Spain



by
mielso

EL BREZAL[®]

SELECCIÓN DE MIELES
SELECTED HONEYS
From Spain



SELECCIÓN DE MIELES

EL BREZAL reúne una gama de mieles escogidas de entre las más singulares producidas en nuestro país, cosechadas por familias de apicultores experimentados.

En España se producen más de 40 tipos de miel diferentes que proceden de otros tantos tipos de flores de plantas adaptadas a los distintos terrenos y climatologías. Tan solo en algunas zonas se dan las condiciones que permiten la dominancia de una planta determinada. La miel producida sobre estas floraciones es singular, tiene un amplio abanico de características diferenciales.

Cada una de estas mieles especiales tiene un color, un aroma y un gusto distinto, claramente diferenciable, así como otras diferencias de composición también controlables: contenido en azúcares, en sales minerales, en enzimas de alta actividad biológica, etc.

EL BREZAL ha seleccionado siete tipos de estas mieles escogidas, Romero, Naranja, Flores, Eucalipto, Montaña, Bosque y Tomillo, que se completa con El polen de Flores y las Mielles enriquecidas con Jalea Real y Ginseng.





SELECTED HONEYS

EL BREZAL brings together a range of honeys chosen from amongst our country's most exceptional varieties, harvested by experienced bee-keeping families.

In Spain more than 40 different types of honey are produced each from a different type of vegetation, made up of plants adapted to the various terrains and climates found in each region. Only in certain areas are the conditions right for a particular plant to dominate, the honey produced from these flowerings is highly characteristic, with a wide range of differentiating traits.

Each one of these special honeys has a distinctive colour, aroma and taste which clearly differentiate them. As well as these characteristics there are other differences in the composition of the various honeys that can also be monitored: the content of sugar, mineral salts, highly bio-active enzymes, etc.



EL BREZAL has chosen seven varieties of these selected honeys, Rosemary, Orange Blossom Flower, Eucalyptus, Mountain and Forest and Thyme. The range is completed with Beepollen and Honey with Royal Jelly and Honey with Ginseng.

FORMATOS | MODELS AND SIZES

TARRO DE CRISTAL: 500 y 250 grs.
DOSIFICADOR ANTIGOTE: 350 grs.

GLASS JARS: 500 and 250 grs.
SQUEEZER: 350 grs.

EL BREZAL®

MIEL DE ROMERO

From Spain

ROSEMARY HONEY

Historia, Geografía y Botánica: El romero es una planta mediterránea que ha sido utilizada profusamente por las culturas que bordean este mar, como desinfectante. En España crece en el litoral del Mediterráneo, las dos Castillas y en Andalucía, ocupando suelos áridos y soleados.



Notas de cata: De color muy claro, casi blanca cuando cristaliza. Aroma delicado y floral, poco intenso y persistencia variable, con claras notas alcanforadas y afrutadas si lleva almendro. Gusto dulce sin más, a veces con ligeras notas ácidas.

Usos y Maridaje: Esta es una miel delicada, muy apropiada para los pescados, algunas carnes y, como no, los postres, sin dejar de lado las infusiones y bebidas refrescantes.

History, Geography and Botanical notes: Rosemary is a Mediterranean plant which has been profusely used by the cultures of this region as a disinfectant. In Spain it grows along the Mediterranean coast the two Castillas and in Andalusia, where it occupies sunny, arid areas.

Tasting notes: Very light colour, almost white when crystallized. Its floral aroma, which is not very intense and varies in persistency is delicate, with a camphor component. Fruity notes if almond is present. The taste is simply sweet, sometimes with slight acid notes.

Combination: This is a delicate honey, with a very wide range of applications, with fish, some meats and, of course, desserts, not forgetting infusions and refreshing drinks.



EL INGREDIENTE PERFECTO PARA TARTAS Y POSTRES

THE PERFECT INGREDIENT FOR CAKES AND DESSERTS



EL BREZAL®

MIEL DE NARANJO

From Spain



Historia, Geografía y Botánica: "Azahar" es el nombre de la flor de los árboles frutales denominados cítricos (mandarinos, naranjos...). El nombre proviene del árabe, al-azhar, flores blancas. Oriundos de China, y muy bien aclimatados en la cuenca del Mediterráneo, donde llegaron en el s. V. Se han extendido por las zonas más cálidas (Comunidad Valenciana y Andalucía).

Notas de cata: De color ámbar muy claro con tonos amarillos y pajizos, que se aclara extraordinariamente al cristalizar. Su aroma floral, tiene un intenso y persistente componente cítrico, dulce con un componente ácido marcado que matiza su dulzor, haciéndola más agradable y ligera.

Usos y Maridaje: Tradicionalmente se ha consumido como sedante antes de dormir. Las mieles de azahar combinan muy bien con infusiones suaves, a las que aportan sus aromas, con quesos frescos de vaca, carnes de pollo y pato, buñuelos, tartas y helados.



EL
BREZAL®

MIEL DE
EUCALIPTO

From Spain

EUCALYPTUS HONEY

Historia, Geografía y Botánica: Los eucaliptos, oriundos de Australia, llegaron a los jardines botánicos de Europa hacia 1800 para ser utilizados por las propiedades medicinales de sus hojas. En España se han extendido dos variedades, el eucalipto negro, (*Eucalyptus camaldulensis*) en Andalucía y Extremadura, y el eucalipto blanco (*Eucalyptus globulus*) en la cornisa Cantábrica. La floración del eucalipto negro tiene lugar en verano, por lo que es muy aprovechable para las abejas por el buen tiempo reinante.

Notas de cata: Es de color ámbar claro, con tonos verdosos en los bordes del envase. Aroma floral con marcado componente a madera mojada, muy intenso y muy persistente. Gusto dulce, con ligeras notas ácidas y saladas.

Usos y Maridaje: Tradicionalmente se ha consumido como paliativo de las afecciones respiratorias. Combina bien con pescados de gusto marcado y con carnes suaves, así como con ensaladas y algunas frutas gustosas como el melocotón.

History, Geographyan Botanical notes: Eucalyptus trees are native to Australia, and were brought to European botanic gardens around 1800 to be used for the medicinal properties of their leaves. The two species of eucalyptus most commonly found in Spain are the black eucalyptus, *Eucalyptus camaldulensis*, in Andalucía and Extremadura, and the white eucalyptus, *Eucalyptus globulus*, in Cantabria. The black eucalyptus flowers in summer, and so bees can take good advantage of it because of the fine weather.

Tasting notes: It is light amber in colour, with characteristic greenish tones in the upper part of the jar. It has a characteristic aroma of moist wood, very intense and very persistent, which grows noticeably in the finish. The taste is sweet with slightly acid notes, and also slightly salty notes.

Using: Traditionally it has been used as a palliative for respiratory disorders. Recommended to eat combined with fish of market taste and white meats, as well as salads and some tasty fruits like peach.



ORANGE BLOSSOM HONEY

History, Geography and botanical notes: ("Azahar is the word used in Spanish for the blossom of a group of fruit trees, the citruses (oranges, mandarins, etc.). The word comes from the Arabic al-azhar, which means "white flowers"). The citruses are native to China, but they have adapted well to the Mediterranean basin, where they arrived in the 5th century. In Spain they grow in the warmest regions (Andalusia and the Valencian Community).

Tasting notes: Citrus-blossom honey is very light, generally very light yellowish amber, with strawy tones that lighten enormously when it crystallizes. The floral aroma, with marked characteristic citric notes usually very intense and persistent, taste with Intense acidity that tempers the sweetness, making it very light and pleasant.

Combination: Traditionally used as sedative to sleep. Citrus-blossom honeys combine very well with mild infusions, to which they lend their aromas, with fromage frais and similar cow's-milk cheeses, with chicken and duck, buns, tarts and ice-cream.



EL
BREZAL®

MIEL DE
FLORES

From Spain

WILDFLOWER HONEY

Historia, Geografía y Botánica: Cuando no hay una floración dominante de un tipo de planta, la miel que recolectan las abejas se llama "multifloral" o "de milflores". Y hay una gran cantidad de combinaciones posibles: multifloral de prados, de matorral de montaña, mezcla de floraciones de praderas y bosque. Producida en la confluencia de los matorrales y pastizales de zonas bajas y de meseta de toda la península.

Notas de cata: Su color puede ir desde el ámbar claro al ámbar oscuro. Aroma floral intenso y de persistencia media, con notas características de las floraciones más importantes que la constituyan y gusto variable en función de la predominancia floral.

Usos y Maridaje: Consumido tradicionalmente como estimulante general contra el agotamiento físico y mental. La amplia gama de posibilidades de edulcoración: bebidas de todo tipo (infusiones, refrescos, zumos), carnes, desayunos y meriendas, helados, lácteos, pescados, postres...



History, Geography and Botanical notes:

When there is no dominant flowering plant, or dominant group, the honey the bees make is known as "polyfloral". And a large number of combinations are possible: meadow polyfloral, mountain scrub polyfloral, mixtures of meadow and woodland flowers. Elaborated by honeybees with pollen from the flowers of grasslands and bushes areas from the Spanish lowlands and Central Meseta.

Tasting notes: The colour may range from light to dark amber. Intense floral aroma of medium persistency, with characteristic notes from most important blooms included on and variable taste according to floral predominance.

Combination: Traditionally consumed as stimulant used against physical and mental exhaustion. The wide range of possibilities of sweetening: drinks of all types (infusions, cordials, juices), meats, breakfasts, ice-cream, dairy products, fish, desserts, etc.

FRUTA CON MIEL...
UN PLACER NATURAL
FRUIT AND HONEY...
A NATURAL PLEASURE



EL BREZAL®

MIEL DE TOMILLO

From Spain

THYME HONEY



Historia, Geografía y Botánica: El tomillo es un arbusto leñoso que vive en zonas secas y pedregosas del sur de Europa. Desde antiguo se ha utilizado por sus propiedades antisépticas, Hoy día se utiliza también mucho como condimento. Los tomillos forman parte de los matorrales secos y soleados de los encinares mediterráneos.

Notas de cata: Su color es ámbar claro a ámbar, a veces con una ligera tonalidad rojiza. El aroma es floral, fuerte, persistente, con un componente fenólico muy marcado y característico. El gusto es dulce con claras notas ácidas. Puede tener ligeras notas saladas. Tiene una escasa tendencia a la cristalización.

Usos y Maridaje: Tradicionalmente se ha consumido como antiséptico y como remedio para las afecciones de garganta y de piel. La potencia sensorial de esta miel la hace idónea para quienes gustan de las sensaciones fuertes y para las preparaciones culinarias con un registro importante de aromas y gustos o que requieran de prolongadas actuaciones con calor. Va bien con infusiones fuertes, quesos curados, guisos de carnes, carnes al horno, o los postres no ligeros.



History, Geography and Botanical notes: Thyme is a woody shrub that grows in dry, stony areas in southern Europe. It has been used since ancient times for its antiseptic properties. Today it is widely used as a flavouring. Members of the thyme family form part of the dry, sunny undergrowth of Mediterranean oak woods.

Tasting notes: Light amber to amber in colour, sometimes slightly reddish. The aroma is floral, strong, persistent, with a very marked, characteristic phenolic component. The taste is sweet with clear acid notes. It may have slightly salty notes. It has little tendency to crystallize.

Combination: It has traditionally been used as an antiseptic and as a remedy for throat and skin ailments. The strong effect of this honey on the senses makes it ideal for those who like strong sensations and for culinary preparations with a major aroma and taste component or which require prolonged heating. It goes very well with strong infusions, cured cheeses, braised meats, roast meats and substantial desserts.



EL BREZAL®

MIEL DE
BOSQUE

From Spain

FOREST HONEY



Historia, Geografía y Botánica: Los alcornoques, las encinas y los robles son árboles mediterráneos del mismo género (*Quercus*), y familia (*Fagáceas*). De mediados de agosto a finales de septiembre, cuando hay aportes de agua los árboles se revitalizan y producen una gran cantidad de savia dulce que sale por todos sus poros. Las abejas recogen esta savia, mielada, "mela", y la procesan como hacen con los néctares florales. Estos bosques mediterráneos y abiertos, tienen una rica orla de matorral, variada según la zona, y con vegetación herbácea en los claros. Cuando una miel es el resultado de una mezcla natural de los aportes de estas vegetaciones, la "mela" del bosque y las floraciones acompañantes, se llama miel de bosque.

Notas de cata: De color entre ámbar y ámbar oscuro. Su aroma es floral, con un claro y típico componente malteado (a cereal tostado), intenso y medianamente persistente. Si la floración acompañante es de castaño aparecen notas amaderadas; y si es de brezo, notas a hojarasca de otoño. Su gusto dulce con ligeras notas amargas. Su cristalización es lenta.

Usos y Maridaje: Muy rica en antioxidantes y minerales, tradicionalmente se ha consumido en estados de debilidad extrema y ciertas anemias. Como casi todas las mieles oscuras combina bien con las carnes, cuidando en la cantidad y al final del cocinado para que no se pierdan sus aromas. También combina muy bien con los frutos secos.



History, Geography and Botanical notes: Cork oak, Holm oak, peduncular oak are Mediterranean trees of the same genus (*Quercus*), and family (*Fagaceae*). From mid-August to late September, when more water is available, the trees are revitalised and produce a large amount of sweet sap that seeps out of all pores. The bees collect this sap, or honeydew, and process it as they do floral nectar, producing very dark, dense, strongly-flavoured honeys. These Mediterranean forest, usually open, has a rich fringe of scrub that varies according to the zone, and with herbaceous vegetation in the clearings. When honey is the result of a natural combination of the contributions from those vegetations and the honeydew, then it's called Forest honey.

Tasting notes: These are very dark honeys, ranging from dark amber to almost black. The aroma is notably malty (like toasted cereals), intense and persistent. Sweet taste with slight bitter notes. They are very viscous honeys, exceptionally dense, and do not crystallise.

Combination: Traditionally consumed during extreme weakness and certain anemia conditions due to its rich content of antioxidants and minerals. Like all dark honeys they combine well with meat, but care must be taken with the quantity and they should be added close to the end of cooking, so that the aromas are not lost. They also combine well with nuts, particularly when toasted.

IDEAL PARA TOMAR
CON PAN, NUECES,
INFUSIONES...

IDEAL WITH BREAD,
NUTS AND TEAS





EL BREZAL®

MIEL DE MONTAÑA

From Spain



MOUNTAIN HONEY

Historia, Geografía y Botánica: La montaña mediterránea está asociada a un paisaje formado por un bosque de alcornocos, encinas o robles. En los claros de este bosque, hay un matorral formado por retamas, brezos y labiadas (romero, tomillos...).

Notas de cata: De color ámbar a ámbar oscuro. Olor floral dominante con algunas notas afrutadas, malteadas o terrosas, según las floraciones presentes. El gusto es dulce, pero matizado por notas saladas. La cristalización es variable, pero suele ser rápida.

Usos y Maridaje: Tradicionalmente se ha consumido como diurética. Como otras mieles oscuras combina bien con carnes, cuidando la cantidad y al final del cocinado, para que no se pierdan sus aromas. También combina muy bien con los frutos secos.

History, Geography and Botanical notes:

Mediterranean mountain is associated with a landscape covered in more or less open woodland cork oaks, holm oaks or peduncular oaks. In the clearings in the woods, and on the fringes of them, there is scrub made up of brooms, heathers, Lamiaceae (rosemary, thyme, etc.).

Tasting notes: Amber to dark amber in colour. Dominant floral aroma with some fruity, malty or earthy notes, according to the other flowers present. The taste is sweet, but tempered by salty notes. Crystallisation is variable, but is usually swift.

Combination: Traditionally consumed due to its diuretic properties. Like other dark honeys, it combines well with meat, being care with the quantity and adding it in the last few minutes of cooking so as not to lose the aromas. It also combines well with nuts, particularly when toasted.



UN ALIMENTO NATURAL
PARA UNA VIDA MEJOR

A NATURAL FOOD FOR A
BETTER LIFE

EL
BREZAL®
MIEL CON
JALEA REAL

HONEY AND ROYAL JELLY

La jalea real es una sustancia segregada por las abejas y que sirve de alimento a la abeja reina a lo largo de toda su vida. La jalea real es un alimento natural muy rico en vitaminas (sobre todo del grupo B), minerales y proteínas (de las cuales buena parte son aminoácidos). La miel aporta a este producto su alto poder edulcorante y sus propiedades energéticas. Por tanto la miel con jalea real es un fabuloso complemento nutricional 100 % natural.

Royal jelly is a substance secreted by bees and it is the sole aliment of Queen Bee throughout her life. Royal jelly is a natural food rich in vitamins (especially B group), minerals and proteins (which are largely amino acids). The honey gives this product its high sweetening power and energy properties. So honey with royal jelly is a fabulous 100% natural nutritional supplement.



EL
BREZAL®
MIEL CON
GINSENG

HONEY AND GINSENG

El Ginseng es una planta originaria de Asia cuya raíz es usada, con fines medicinales desde hace siglos, sobre todo en China. El ginseng es un estimulante natural que puede resultar interesante como complemento de una dieta equilibrada para incrementar el rendimiento físico y mental, mejorar la capacidad de concentración, etc. La miel aporta a este producto su alto poder edulcorante y sus propiedades energéticas. Por tanto, la miel con ginseng es un fabuloso complemento nutricional 100 % natural.

Ginseng is a plant native to Asia, whose root is used for medicinal purposes for centuries, especially in China. Ginseng is a natural stimulant that may be interesting to complement a balanced diet to increase mental and physical performance, improve concentration, etc.. The honey gives this product its high sweetening power and energy properties. Therefore, ginseng honey is a fabulous 100% natural nutritional supplement.



EL BREZAL®

POLEN
DE FLORES

From Spain

BEEPOLLEN



El polen de las flores es una agrupación de partículas microscópicas, que contiene las reservas nutricionales responsables de la fertilización que generan las semillas y frutos de las plantas. Las abejas lo recogen de las flores por sus cualidades nutricionales que completan en la colmena mediante una fermentación láctica.

España, gracias a su rica flora de jaras, estepas, y encinas sobre todo, es un gran productor de polen de altísima calidad. Numerosos trabajos acreditan sus beneficiosos efectos tonificantes sobre el organismo en general, especialmente en personas en estados delicados, por edad, convalecencia, o sobreesfuerzo del organismo.

Notas de cata: De color dominante amarillo con variaciones de tonos y otros colores dependiendo de las plantas de que procedan. Aroma florales y a heno, con notas de tierra. Gusto dulce más o menos marcado, con notas ácidas de intensidad variable, a veces retrogusto astringente.

Consejos de consumo: Consumir disuelto en agua, zumos o leche azucarados con miel. La dosis de consumo habitual es de una cucharada diaria.

The pollen of flowers consists of a group of microscopic particles that contain a store of nutrition responsible for fertilization that generates plants' seeds and fruits. Honeybees collect it from flowers for its nutritional qualities, which they enhance in the hive by means of lactic fermentation.

Thanks to its abundant flora, particularly of the rockrose family and holm oaks, Spain, is a major producer of high quality pollen. Numerous studies have demonstrated its beneficial, invigorating effects on the body in general, particularly for people in delicate states of health due to age, convalescence or fatigue.

Tasting notes: Predominant yellow colour with variations of shade and with some other colours depending on the plants from which it is taken. Aroma of flowers and of henna, with earthy notes. More or less sweet taste, with acid notes of variable intensity, sometimes an astringent aftertaste.

Consumer advice: To be consumed dissolved in water, juice or milk sweetened with honey. The recommended daily portion it's one teaspoon.



EL BREZAL[®]



by

 **mielso**

Polígono Ind. El Mijares C. Industria, nº 1
12550 ALMAZORA (Castellón) SPAIN
Tel.: 0034 964 503 230 - Fax: 0034 964 563 522
mielso@mielso.es - export@mielso.es

www.mielso.es



<http://www.facebook.com/El.Brezal>

