PRODUCTOS DE ALGARROBO

Miel de Algarrobo (Miel de Flor de Algarrobo)



La miel de algarrobo es una miel de flores que se produce cuando las abejas (Apis mellifera) recogen el néctar de los algarrobos (Ceratonia siliqua L.), que florecen en otoño, y lo maduran en la colmena. En Carob Türkiye suministramos miel de algarrobo no al por menor, sino como productores bajo un modelo B2B, a granel y al por mayor para fabricantes de alimentos, envasadores de miel, distribuidores, proveedores HoReCa e importadores. La miel se produce en las zonas de algarrobo de la costa mediterránea durante la floración de septiembre a noviembre. La miel cosechada se filtra, se decanta y se controla lote a lote. Su origen botánico puede confirmarse mediante análisis polínico (melisopalinología) y su calidad evaluarse según criterios del Codex Alimentario Turco sobre la miel, como humedad, HMF y actividad diastásica. El envase, el tamaño del lote y las opciones de marca blanca se planifican según sus necesidades.

Disponibilidad: En stock

Especificaciones técnicas

Origen	Alanya / Antalya, Turquía
Embalaje	A granel: bidones e IBC aptos para alimentos; cubos; envasado en tarros de vidrio o PET; marca propia (private label)
Vida útil	24 meses desde la fecha de envasado
Condiciones de almacenamiento	Conservar a temperatura ambiente (18–24 °C) en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa y con la tapa cerrada.
Código HS (arancelario)	0409.00 (miel natural)

Proceso de Producción de la Miel de Algarrobo

La miel de algarrobo se forma cuando las colonias de abejas recogen el néctar de las flores de algarrobo durante la floración otoñal y lo maduran en la colmena. El algarrobo es uno de los pocos árboles mediterráneos cuya floración principal se produce entre septiembre y noviembre, por lo que, tras la sequía estival, es una valiosa fuente de néctar y polen para las abejas. Cada etapa de la producción busca preservar el origen botánico, la estructura natural y la seguridad alimentaria de la miel.

- Seguimiento de la Floración
- Ubicación de las Colmenas en Zonas de Algarrobo
- Flujo de Néctar y Maduración en el Panal
- Cosecha de Panales Operculados
- Desoperculado y Centrifugado

- Filtrado y Decantación
- Análisis por Lote
- Envasado y Preparación del Envío

La abeja melífera (Apis mellifera) es uno de los polinizadores que visitan con más frecuencia las flores del algarrobo. Los árboles masculinos ofrecen a las abejas polen y néctar; los femeninos, néctar. Al inicio de la floración, las colmenas se sitúan cerca de las zonas de algarrobo de la costa mediterránea, lo que aumenta el acceso de las abejas al néctar y refuerza el carácter de la miel. La polinización por abejas también favorece la producción de fruto. Más información en nuestro artículo Algarrobo y Apicultura.





Cosecha, Filtrado y Decantación

Se cosechan los cuadros en los que las abejas han madurado el néctar y operculado las celdas. Los panales desoperculados se centrifugan; la miel pasa por un tamiz fino para separar la cera y los restos de panal y después reposa en depósitos decantadores de acero inoxidable para que las burbujas de aire suban a la superficie. Durante todo el proceso se evitan las altas temperaturas para conservar las enzimas naturales, el aroma y el color.

Según el periodo de cosecha y las demás fuentes florales de la zona, el color de la miel de algarrobo va del amarillo claro al ámbar. Como miel natural puede cristalizar con el tiempo; la cristalización no indica deterioro, sino un proceso natural ligado a su contenido de glucosa y a las condiciones de almacenamiento.





Criterios de Calidad y Análisis

En el suministro B2B, cada lote se evalúa conforme al Codex Alimentario Turco sobre la miel y a las especificaciones del comprador. El origen de algarrobo se demuestra mediante análisis polínico (melisopalinología), y la calidad y

frescura mediante análisis fisicoquímicos. Los parámetros solicitados pueden analizarse en laboratorios acreditados y los resultados se añaden a la documentación del lote.

- Análisis Polínico (Origen Botánico)
- Humedad
- HMF (Hidroximetilfurfural)
- Actividad Diastásica
- Fructosa + Glucosa y Sacarosa
- Prolina
- Conductividad Eléctrica y Color
- Análisis de Residuos

Para conocer los procesos de muestreo y laboratorio, lea nuestro artículo Muestras y Análisis de Laboratorio en el Comercio del Algarrobo.





Suministro B2B: Envase, Marca Blanca y Exportación

Carob Türkiye no vende miel de algarrobo al consumidor final; como productor abastece a fabricantes de alimentos, envasadores de miel, distribuidores, proveedores HoReCa e importadores. El tamaño del lote, el tipo de envase y las condiciones de entrega se planifican conjuntamente según sus necesidades y la situación de la cosecha.

- Suministro a Granel en Bidones e IBC Alimentarios
- Cubos Aptos para Alimentos
- Envasado en Tarros de Vidrio o PET
- Producción de Marca Blanca
- Muestra Previa e Informe de Análisis del Lote
- Trazabilidad por Lote
- Documentación de Exportación
- Entrega FOB, CIF y EXW

Sobre condiciones de entrega, vea Exportación de Algarrobo con Incoterms; para evaluar proveedores, Preguntas al Elegir un Proveedor de Algarrobo.

Diferencia entre la Miel de Algarrobo y la Melaza de Algarrobo

Aunque sus nombres se parecen, la miel de algarrobo y la melaza de algarrobo son productos distintos. La miel de

algarrobo es un producto apícola que se forma a partir del néctar de las flores del algarrobo; el fruto no interviene. La melaza de algarrobo, en cambio, es un alimento procesado que se obtiene extrayendo el fruto con agua y concentrándolo. Encontrará información detallada sobre el origen, el color y el sabor de la miel de algarrobo en nuestro artículo ¿Qué es la Miel de Algarrobo?

Contacto

CAROB TÜRKİYE

Dirección: Saray Mah, Hanımağa Sokak 3-1, 07400

Teléfono: 0242 517 40 45

Correo electrónico: info@carobturkiye.com

Web: www.carobturkiye.com

La información es orientativa. Contacte con nosotros para obtener fichas técnicas actualizadas, muestras y presupuestos.

Escanee para ver la página del producto