



Mermeladas y miel

Las mermeladas son una excelente forma de consumir fruta, un complemento estupendo de los desayunos y un ingrediente fundamental de muchas de nuestras especialidades reposteras. Las mermeladas se hacen con las frutas que, en estación son abundantes y es cuando están en su mejor momento, que paradójicamente es cuando son más baratas.

Por ese motivo es cuando la industria procede a elaborar un producto tan estimado. Las primeras mermeladas se hicieron con membrillo (marmelo en portugués y de este término procede la denominación internacional), pero enseguida se observó las magníficas confituras que pueden obtenerse con todas las frutas y el catálogo se diversificó.

La oferta actual es amplísima y además las hay para todas las necesidades, para todos los regímenes, incluso aquellos en los que no está permitido el azúcar, que en general se suple con edulcorantes naturales. Hay mermeladas con ingredientes nuevos como las de frutos tropicales, con licores y por supuesto una amplísima gama de mermeladas ecológicas. La tendencia del consumo es a aumentar y el incremento se produce, sobre todo, con las mermeladas de calidad.

La miel es el producto natural obtenido directamente de las plantas, principalmente de las flores, con la participación directa de las abejas. La miel es nutritiva, sabrosa y de muy conveniente ingesta, especialmente en desayunos como fuente de energía y por su contenido en enzimas.

Hay muchos tipos de mieles, dependiendo de las flores con las que las abejas la fabricaron, pero algunas son especialmente valoradas como las clásicas de brezo, de mil flores, de romero, o de cantueso y otras que por su sabor y por su elaboración minoritaria tienen un especial prestigio, entre las que destaca claramente la miel de azahar. Hay regiones en las que, por su flora, posibilitan la obtención de mieles especiales como La Alcarria, Galicia, Extremadura o Valencia.

Hay que resaltar la importancia de las abejas en la conservación del medio ambiente y en la polinización, sobre todo de las frutas. Nuestras mieles están muy bien valoradas como lo demuestran los precios de exportación, por encima

de la media de los del mercado internacional, con una muy variada lista de clientes encabezados por Francia y Alemania. Importamos sobre todo de China y Uruguay.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

