CONCURSO NACIONAL DE MIELES 2016

MUESTRA Nº 1

Jose Luis Rascón Sánchez
Avenida Jose Antonio, 20
05429 Santa María del Tietar (Ávila)
Tlf.. 689 46 46 77

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel mil flores, predominando Castaño, Zarza y Roble.

Las colmenas están situadas a 900 metros sobre el nivel del mar, en el Valle del Tietar (Santa María del Tietar – Ávila)

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 109 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 2

Ananías Rodríguez Manjón
Polígono Industrial Villalonquejar
C/. Merino de Sotoscueva, 12
09001 Burgos
Tlf.: 609268642 (Patricia) – 620913386 (Emilio)

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Brecina (Biercol), con un porcentaje de pólenes superior al 20% de Calluna Vulgaris

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 81 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 3

Ananías Rodríguez Manjón
Polígono Industrial Villalonquejar
C/. Merino de Sotoscueva, 12
09001 Burgos
Tlf.: 609268642 (Patricia) – 620913386 (Emilio)

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Romero, con un porcentaje de pólenes superior al 13% de Rosmarinus Officinalis.

CONCURSO:

Miel denominada como clara.

Puntuación 107 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel clara, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 4

Sonia Bellido Blanes
Corredera Capuchinos, 2 5ºB
23740 Andújar - Jaén
mielsierramorena@gmail.com
Tlf.: 633320909

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Romero, con un porcentaje de pólenes del 45% de Romero.

CONCURSO:

Miel denominada como clara.

Puntuación 91 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel clara, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 5

Sonia Bellido Blanes
Corredera Capuchinos, 2 5ºB
23740 Andújar - Jaén
mielsierramorena@gmail.com
Tlf.: 633320909

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Encina, recolectada en las dehesas de Sierra Morena.

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 106 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 6

Andrés Adán Redondo
Avenida de Granada, V-3 4ºB
23740 Andújar - Jaén
apicolasierramorena@hotmail.com
Tlf.: 633720909

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Tomillo, con un porcentaje de pólenes del 40% de Thymus.

CONCURSO:

Miel denominada como ambar.

Puntuación 99 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel ambar, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 7

Ana Belén Correa Lara
C/. Jacinto Benavente, 4 5ºB
18600 Motril – Granada
anitawein@hotmail.com
Tlf.: 650625750

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel multifloral color ambar claro, con una variedad polínica de 27 tipos de pólenes distintos, predominando el romero, cantueso, brezo y chupamieles.

CONCURSO:

Miel denominada como ambar.

Puntuación 94 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel ambar, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 8

Sergio Maleno Cara
Carretera de la Mojonera, 3
04716 Las Norias de Daza (Almería)
sergiomaleno@gmail.com
Tlf.: 660459569

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Madroño, recolectada en las sierras de Cádiz, sabor amargo, color ambar oscuro, cristaliza rapidamente.

CONCURSO:

Miel denominada como ambar.

Puntuación 73 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel ambar, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 9

Eliceo Gil
C/. Las Eras, 18
09680 Palacios de la Sierra – Burgos
mieldematallana@gmail.com
Tlf.: 629387398

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel de bosque, muy oscura y densa, de sabor intenso y gusto peculiar con matices salados y malteados..

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 109 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 10

Fe Alvarez Moreda
C/. La Mata, 16
24434 Sesamo - León
Tlf.: 987564630
cervezacastrena@gmail.com

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Brezo, recolectada en la Vega de Espinoreda de El Bierzo..

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 107 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 11

Rafael Miguel Bellido Martínez
Polígono Industrial La Victoria
C/. Curtidores, 10
23740 Andújar - Jaén
Tlf.: 953504673
rafaelbellido@rafaelbellido.es

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Romero, cosechada en el Parque Natural de Despeñaperros.

CONCURSO:

Miel denominada como clara.

Puntuación 113 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel clara, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 12

Rafael Miguel Bellido Martínez
Polígono Industrial La Victoria
C/. Curtidores, 10
23740 Andújar - Jaén
Tlf.: 953504673
rafaelbellido@rafaelbellido.es

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Madroño, recolectada en el Parque Natural Sierra de Andújar.

CONCURSO:

Miel denominada como ambar.

Puntuación 70 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel ambar, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 13

Rafael Miguel Bellido Martínez
Polígono Industrial La Victoria
C/. Curtidores, 10
23740 Andújar - Jaén
Tlf.: 953504673
rafaelbellido@rafaelbellido.es

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Brezo, cosechada en Sierra Quintana (Jaén).

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 110 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 14

Francisco Javier Díaz Carracedo
C/. Polvoranca, 44, Piso 6-2 Escalera Izquierda
28921 Alcorcón - Madrid
Tlf.: 660011144
Fjavi24.72@gmail.com

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel oscura, cosechada en la Alta Sanabria de Zamora.

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 93 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 15

Fernando García Cano
C/. Eras, 12
49300 Puebla de Sanabria - Zamora
Tlf.: 656691133

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel de bosque, color ambar oscuro, en entorno de robles, castaños y bresos principalmente, cosechada en La Carballeda de Sanabria

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 106 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 16

Andrés Domínguez Iglesias
Nuñomoral - Cáceres
Tlf.: 606173068

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel monofloral de Roble.

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 90 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 17

Jorge Carabaña Fernández
Toledo
Tlf.: 638745345
jorgecarabanafernandez@hotmail.com

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel clara de la zona de Toledo.

CONCURSO:

Miel denominada como clara.

Puntuación 78.50 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel clara, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 18

Gregorio Martínez Chiloeches
Molina - Guadalajara
Tlf.: 619156277

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel ambar.

CONCURSO:

Miel denominada como ambar.

Puntuación 106 puntos sobre un total de 150. habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel ambar, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 19

Gregorio Martínez Chiloeches
Molina - Guadalajara
Tlf.: 619156277

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel clara.

CONCURSO:

Miel denominada como clara.

Puntuación 102 puntos sobre un total de 150. Habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel clara, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____

MUESTRA Nº 20

Laura García Fernández
Cantabria
Tlf.: 622330036
apibericos@gmail.com

INFORMACIÓN DEL APICULTOR:

Miel oscura, rica en floración de montaña (urz, roble, etc), cosechada en el Valle del Silencio de Ponferrada.

CONCURSO:

Miel denominada como oscura.

Puntuación 86 puntos sobre un total de 150. habiendo valorado el color, el aroma y el sabor.

INFORMACIÓN DE LA MIEL:

Miel oscura, con ____ mm de Pfnd.
Aroma que recuerda a _____
Sabor _____