



Miel de Torronteras



Torronteras ist ein kleiner Weiler in der kastilischen Hochebene (1030 m ü.M.) und liegt in der Alcarria. Der kalkhaltige Boden dieses **steppenartigen Hochlandes wird weder gespritzt, noch mit Kunstdünger behandelt**. Das extreme Klima der Region lässt eine reiche Vielfalt aromatischer und medizinaler Blütenpflanzen gedeihen, wie Rosmarin, Thymian, Lavendel Ysop, Eisenkraut, Kreuzkümmel, Anis, Fenchel, Oregano, Bohnenkraut, Wermuth, Beerentraub, Majoran, Melisse, Arnika und Salbei.

Das Label «Alcarria-Honig» gilt im ganzen Land als **Gütesiegel** für einen aromatischen, vollen und doch sanften Geschmack. Schon in Schriften aus der Römerzeit wurde der Honig aus dieser Gegend speziell gepriesen.

«Miel de Torronteras» bietet **drei verschiedene Geschmacksrichtungen** an: den Frühjahrs-, den Herbst- und den Ganzjahreshonig.

Im Frühling, wenn der «**Flor de Primavera**» – also der Frühjahrshonig – entsteht, ist die Gegend der Alcarria besonders reich an Rosmarin.

Die zweite Ernte, im September, enthält vor allem viel Lavendel. Dieser Honig trägt deshalb den sinnigen Namen «**Flor de Ontoño**».

Der Honig aus Bienenständen, die nur einmal – im Oktober – gewonnen werden und die buntgemischten Noten aller Blüten des Jahres tragen, nennt sich «**Mil Flores**».

Die verschiedenen Ernten beeinflussen die Kristallisation, das Aroma und die Farbtönung auf natürliche Weise. Alle drei Honigsorten sind in ihrem **einmaligen Geschmack** ein Genuss für jeden Honigkenner.

«Miel de Torronteras» wird **kaltgeschleudert** und nachträglich **nicht erhitzt**. Da es sich um reinsten Blütenhonig handelt, kristallisiert er gleichförmig und wird von uns nur in dieser Form angeboten.

Honigliebhaber, die den **flüssigen Honig** vorziehen, können «Miel de Torronteras» in einem Warmwasserbad unter leichtem Rühren gleichmässig verflüssigen. Damit der Geschmacks-, Nähr- und Heilwert erhalten bleibt, darf die Temperatur **35 Grad** nicht übersteigen. Bei anschließender kühler Lagerung, wird «Miel de Torronteras» – im Gegensatz zu überhitztem Blütenhonig – wieder kristallisieren.

Im Bestreben, naturreinen Honig zu erzeugen, verzichten wir auf **künstliche Zufütterung**. Deshalb lassen wir den Bienenvölkern immer genügend Honig zurück, um sie über die blütenlose Zeit zu bringen.

