



¿POR QUÉ LA MIEL CRISTALIZA?

Se trata de un proceso TOTALMENTE NATURAL. La miel, es una solución sobresaturada de tres azúcares: la glucosa, la fructosa y una pequeña cantidad de sacarosa.

Este fenómeno natural se produce cuando la glucosa – uno de los tres azúcares principales en la miel- espontáneamente se precipita. La glucosa pierde el agua (convirtiéndose en glucosa monohidrato) y toma la forma de un cristal (un cuerpo sólido con una estructura ordenada).

Los cristales hacen una formación de entramado que inmoviliza otros componentes de la miel en una estructura suspendida, creando el estado de cristal semi-sólido.

Con la llegada del frío se acelera este proceso de cristalización.

Pero sí eres de l@s que prefieren la miel líquida para aderezar tus postres no te preocupes, hay remedios:

- **El más fácil:** es colocarlo al lado de una fuente de calor, por ejemplo, un radiador.
- **El más tradicional:** al baño maría, ¡sin dejar que hierva el agua!
- **El más rápido:** Un toque de calor en el microondas u horno, pero ojo ¡basta con unos segundos!

¡¡Tenemos que tener mucho cuidado con la temperatura!!

La miel a partir de los 50 grados comienza a perder sus maravillosas propiedades (fuente de energía, poder cicatrizante, fuente de antioxidantes, favorecedor de los procesos digestivos y un largo etcétera en el que destaca su ¡PODER PARA CURAR CATARROS!)

¡Por este motivo insistimos mucho en que los radiadores no superen los 40-45 grados centígrados, que al baño maría no hierva el agua y que no nos pasemos con el tiempo del microondas!