

 1



+

**Next.**

Lo que te estamos preparando...

- 11:00 08:11 **"Sin mirar atrás". David Bisbal.**  
Iñaki Sistiaga en The Music
- 12:00 08:11 **Sweet Thomas.**  
Noelia Hidalgo en Lucir, portada
- 13:00 08:11 **De la costa a la gran ciudad: una aventura culinaria.**  
Ana M. Serrano en portada, Saborear
- 17:00 08:11 **El tiempo en sus destellos.**  
Berta Rivera en Lucir, portada
- 18:00 08:11 **"¿De que me sirve la vida?". Camila.**  
Iñaki Sistiaga en The Music
- 19:00 08:11 **Lo que Vivier ha unido.**  
Victoria Marrero en Lucir, portada
- 20:00 08:11 **¿Huevos y champagne? Sí.**  
Mar de Alvear en portada, Saborear
- 21:00 08:11 **"Fandangos". El Barrio.**  
Iñaki Sistiaga en The Music

Mar de Alvear  
7 noviembre, 2012

CATEGORÍAS

- PORTADA
- SABOREAR

ETIQUETAS

- Cocina
- Edición Ilimitada

## De la bodega, miel.

♥ 0+

   

Ubicada en el corazón de los Montes de Toledo, Bodegas Tierras de Orgaz es un proyecto diferente que apuesta por la singularidad, artesanía y máxima calidad. Lo hace a través de sus vinos, Bucamel y Mernat, el aceite de oliva virgen Karolus y, ahora, también con la miel de romero Karolus.

Procedente de las 400 colmenas de la finca de Valdelincos, es 100% ecológica, sin colorantes, conservantes ni aditivos. No ha sido sometida a filtraciones ni a otros procesos industriales que puedan dañar o modificar su sabor y textura original.

Su elaboración comienza con la última floración del otoño, la de la flor del madroño, para que las colmenas pasen el invierno con abundantes reservas. Luego, en primavera, se nutren de la flor del romero, la que más marca y caracteriza a esta miel, influyendo levemente después otras floraciones como la del cantueso y la del brezo.

De color ámbar entre medio e intenso y textura melosa, presenta un envolvente aroma floral, ligeramente balsámico. Fundente en boca, revela un bouquet de delicadas notas vegetales, con persistencia del romero y una dulzura sutil y adulta que resulta ideal para desayunos, infusiones, quesos, vinagretas y ensaladas.

Y solo hay 2.300 botes. ¿Su precio? 5 euros en tiendas especializadas y a través de la web:

[btor.es](http://btor.es)

OTRAS PUBLICACIONES QUE TE PUEDEN INTERESAR



Paco Rabanne o la fiebre del oro. Un techo a medida. Showcooking.



De Roof al cielo. Yum Cha, el drunch asiático. Del olivo a tu mesa.



Informalismo, vanguardia y pensamiento zen. Primavera a la italiana. El aceite de la vida.



Eastpak, made in USA. Cabreiroá de cine. Coupage y toledano.