



ApiCõaMel

Ficha Técnica do Produto

Denominação: *ApiCõaMel*

Tipologia: *Mel Multifloral;*

Cor: *Entre o âmbar-claro e âmbar-escuro;*

Aroma: *Rico e profundo com predominância a Rosmaninho, Castanheiro e Carvalho;*

Paladar: *Sabor muito doce (Âmbar Claro), devido à alta concentração de frutose, sabor amargo(Âmbar Escuro);*

Localização: *Pinhel, Região do Cõa;*

Embalagem: *Frasco em Vidro e Plástico,*

de 1000Gr e 500Gr;

Validade: *2 Anos a contar da data de extração*

e embalamento, conforme normativo legal em vigor.

De referir no entanto que o mel é um produto sem

prazo de validade;



COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL BASE:

O Mel é o único produto doce que contém proteínas e diversos sais minerais, vitaminas essenciais e oligoelementos à nossa saúde. Além do alto valor energético, possui conhecidas propriedades medicinais, sendo um alimento de reconhecida ação antibacteriana. Complemento alimentar excepcional, não só pelo seu alto valor energético, mas também pelas substâncias indispensáveis ao equilíbrio do nosso organismo...

Componentes	Média	Nutrientes Média	p/ 100g
Acidez livre (meq/kg)	22,03	Cálcio	15,29 mg
Acidez total (meq/kg)	29,12	Carboidratos (totais)	80,35 mg
Açúcares totais (%)	1,5	Colesterol	1,87 mg
Água (%)	17,2	Energia	324,88 Kcal
Cinzas (%)	0,169	Ferro	0,3 mg
Diastase	20,8	Ferro	1,42 mg
Frutose (%)	38,19	Fósforo	3,9 mg
Glicose (%)	31,28	Magnésio	5,5 mg
Lactona/Acidez livre	0,335	Manganês	0,4 mg
Lactona (meq/kg)	7,11	Potássio	99,3 mg
Maltose (%)	7,31	Proteína	0,87g
Nitrogénio (%)	0,041	Sódio	14,16 mg
Outros (%)	3,1	Tiamina B1	0,1 mg
PH	3,91	Vitamina C	0,7 mg
Sacarose (%)	1,31	Zinco	0,2 mg

ApiCôaMel

Ficha Técnica do Produto

Descrição:

Mel (Âmbar Escuro) Cru de Origem Silvestre, 100% natural. Não pasteurizado. Mel de montanha, característico das Encostas do Rio Côa, é o mais original dos méis, com sabor forte, ligeiramente acidulado e consistência densa. Apresenta um tom muito escuro e ambreado, aroma e sabor marcantes. Produto genuíno de elevada qualidade, com origem em floração de Castanheiro e Carvalho...

Mel (Âmbar Claro) Cru de Origem Silvestre, 100% natural. Não pasteurizado. Mel característico das Encostas do Rio Côa, é o mais original dos méis, com sabor suave e muito doce devido a alta concentração de frutose, e consistência líquida. Apresenta um tom muito claro e, aroma e sabor marcantes. Produto genuíno de elevada qualidade, com origem em floração de Rosmaninho e outros...

ORGANOLÉPTICA:

Cor, aroma, sabor e consistência característicos do produto.

Todas as variedades de mel sofrem variações entre diferentes locais e até entre diferentes colheitas dependendo da influência de outras florações presentes na sua composição, tipo de solo, de clima e até de manuseio do apicultor...

Conservação:

O mel é um produto que tem a vantagem de se auto-conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.

Para preservar o mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco. Após aberto, não é necessário refrigeração. Nunca colocar uma colher húmida ou outras substâncias em contacto com o mel. O contacto com a humidade fermenta e azeda o mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.

Cristalização:

A Cristalização é um fenómeno natural que ocorre apenas com mel puro. O Mel é um alimento vivo que não deve ser submetido a altas temperaturas pois estas destróem o seu valor nutricional. O processo de pasteurização a que é sujeito algum do mel que se encontra no mercado evita que o mel cristalize, porém destói as suas propriedades. O mel cru (não pasteurizado) revela tendência para cristalizar com o passar do tempo em especial quando armazenado em local com temperatura baixa. O mel pode ser consumido no seu estado líquido ou cristalizado; a cristalização não altera o seu valor nutricional. Dependendo da origem floral também as características de cristalização variam. O mel pode ser revertido à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria, a uma temperatura não superior a 40º C.

ApiCôaMel

Ficha Técnica do Produto

Rotulagem:



Fabricante:

Marca: ApiCôaMel

Contatos: 961972840-271412711

E-MAIL: apicoamel@gmail.com

Morada: Rua D.Manuel I N.26

6400-521 Pinhel