MEL SANTA MARIA

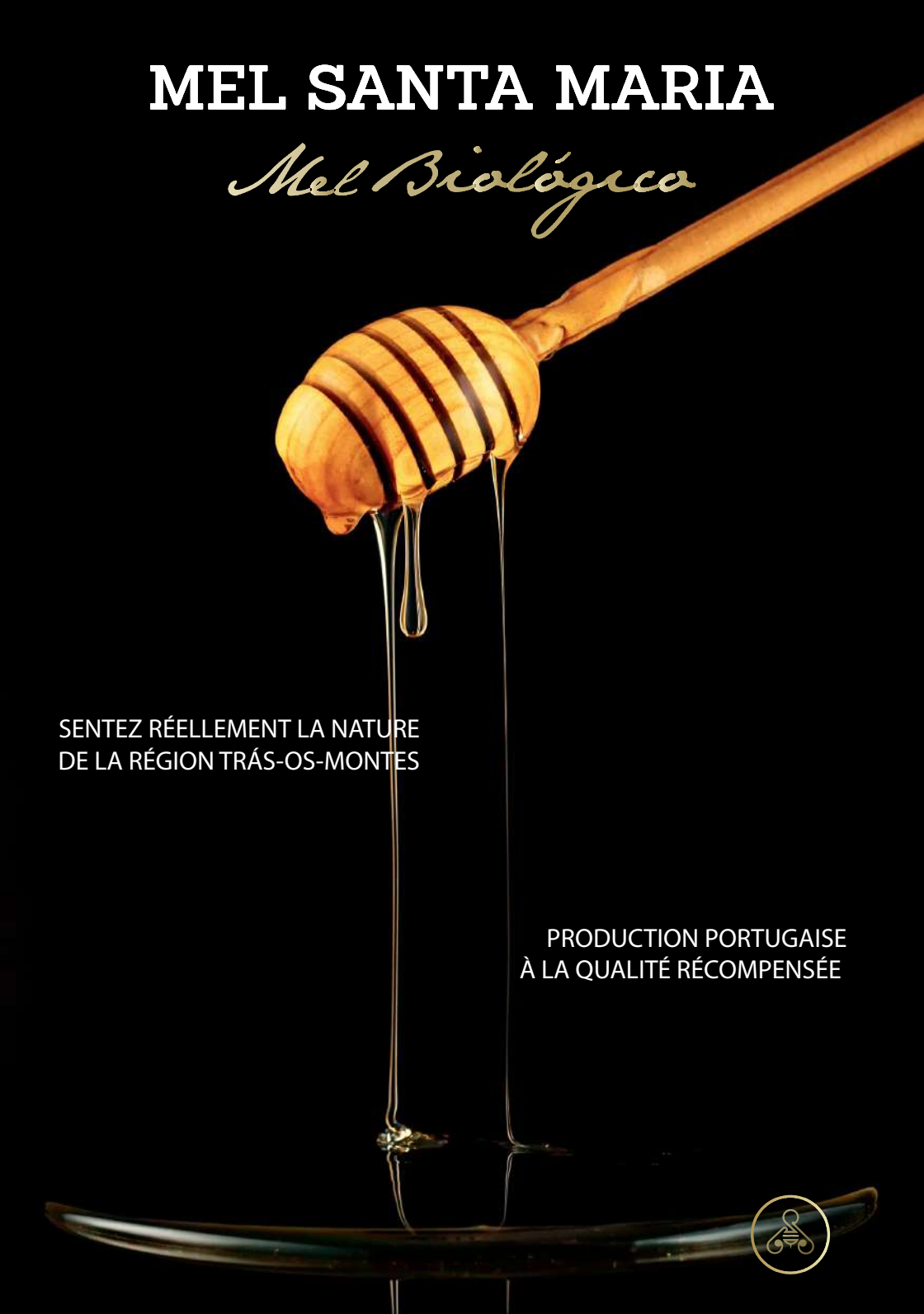
Mel Biológico

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico



SENTEZ RÉELLEMENT LA NATURE
DE LA RÉGION TRÁS-OS-MONTES

PRODUCTION PORTUGAISE
À LA QUALITÉ RÉCOMPENSÉE

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Entreprise et Production

Entreprise et productrice, MSM - Mel Santa Maria est guidée par des valeurs telles que la détermination, l'efficience et le professionnalisme dans la production de pollens et de miels monofloraux de qualité supérieure récompensée.

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

SUCREZ NATURELLEMENT,
UTILISEZ LE MIEL MEL SANTA MARIA

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

L'objectif principal de MSM - Mel Santa Maria est la production de miel de haute qualité. Nous souhaitons que le consommateur savoure la nature dans chacun de nos pots de miel.

L'ensemble de l'actif apicole de MSM - Mel Santa Maria est actuellement voué à la production biologique. Le contrôle des ruchers, le mode de production et les traitements effectués au sein des colonies d'abeilles sont contrôlés par un organisme portugais certifié.

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Nous assumons la responsabilité de la préservation, tant de l'écosystème, à travers la localisation de nos ruchers, que de l'environnement. Nous utilisons des produits homologués pour le système de production biologique dans le traitement des colonies d'abeilles qui intègrent notre exploration apicole.

La société MSM - Apicultura, Lda a été créée en juillet 2014 en ayant comme objectif de reconvertir et de rénover toute l'activité apicole.

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Nous disposons d'une miellerie professionnelle où nous emballons et étiquetons l'ensemble du miel que nous vendons.

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Le miel Mel Santa Maria est né de l'arrivée d'un essaim dans la maison de la propriété Quinta do Paranho, à Santa Maria de Émeres, à Valpaços, en 1995. Cet essaim a été introduit dans une ruche et a été suivi hebdomadairement, en y consacrant beaucoup d'heures d'observation... Le goût des abeilles a ainsi grandi. Et l'effectif apicole s'est naturellement développé ainsi que le besoin de créer une marque.

MEL SANTA MARIA est un hommage au village où tout à commencer : Santa Maria de Émeres.

MEL SANTA MARIA

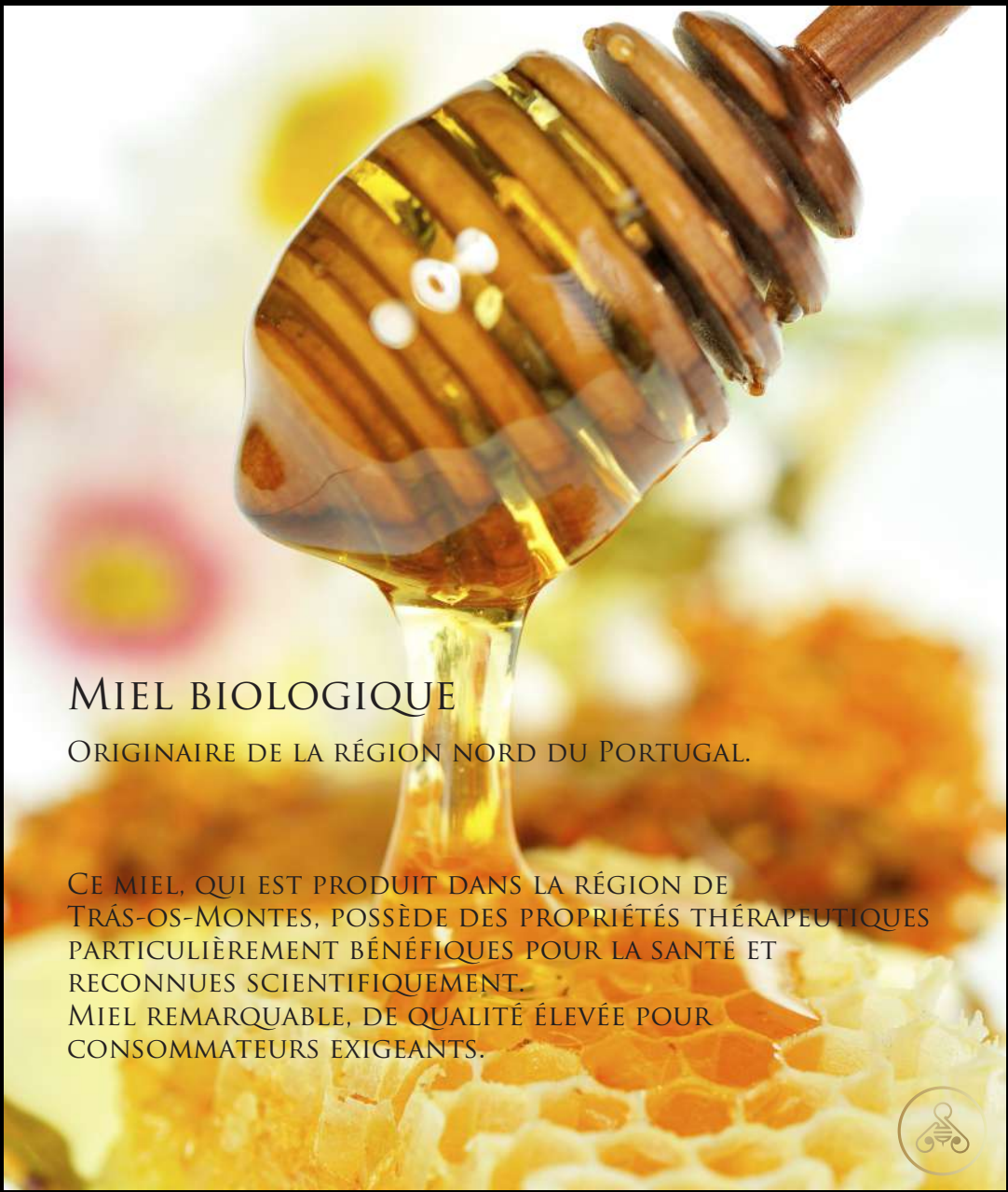
Mel Biológico

Nous avons reçu la Médaille de Bronze 2016 et d'Or, en 2017, dans la catégorie Miel de bruyère, Biologique, au Concours annuel de miel, organisé par la fédération d'apiculteurs du Portugal, la FNAP- Federação Nacional dos Apicultores de Portugal.

Récompenses

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico



Miel biologique

Originaire de la région nord du Portugal.

Ce miel, qui est produit dans la région de Trás-os-Montes, possède des propriétés thérapeutiques particulièrement bénéfiques pour la santé et reconnues scientifiquement.
Miel remarquable, de qualité élevée pour consommateurs exigeants.

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Feira Nacional de Agricultura
Mel
CASTANHEIRO
Modo Produção
Biológico
OURO
2018
Concurso Nacional

Caractéristiques:

Couleur: ambre sombre
Arôme: léger
Goût: doux-amer sur la fin
Texture: épais, faible tendance à la cristallisation.

Le miel de châtaignier de Mel Santa Maria est produit dans les zones montagneuses de la municipalité de Valpaços, caractérisées par des plantations étendues de châtaigniers. Il s'agit d'un miel très nutritif et très apprécié en raison de sa teneur en sels minéraux.

Il est unique par sa saveur distincte.

Miel de châtaignier

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Caractéristiques:

Couleur: claire
Arôme: léger
Goût: doux
Texture: fine, cristallisation régulière.

Le miel de lavande sauvage de Mel Santa Maria (avandula stoechas) est produit dans la région appelée Terres chaudes de Trás-os-Montes, à moins de 400 mètres d'altitude, entre Valpaços et Mirandela, où est favorisée la croissance de ce type de flore sylvestre. Le miel de lavande sauvage est de couleur claire, au goût doux et très aromatisé.

Miel de lavande sauvage

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Feira Nacional de Agricultura
Mel
URZE
Modo Produção Biológico
OURO 2017
Concurso Nacional

Caractéristiques:

Couleur: sombre
Arôme: fort
Goût: doux
Texture: fine, cristallisation régulière.

Le miel de bruyère de Mel Santa Maria est produit dans la région de Barroso, plus concrètement dans la municipalité de Montalegre. Cette flore se trouve au-dessus des 800 mètres d'altitude où prédominent la bruyère blanche (Erica arborea) et la bruyère en ombelle (Erica umbellata), ainsi que le chêne (Quercus faginea). Le miel de bruyère a une couleur sombre, un goût fort et intense, soulignant profondément son odeur. Ce miel a obtenu le Bronze en 2016 et l'Or en 2017.

Miel de bruyère

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Le pollen est un fortifiant naturel et est considéré comme le supplément naturel le plus complet.
Il est riche en protéines, en acides aminés libres, en vitamines du complexe B et en acide folique. Le pollen doit être consommé quotidiennement.

Il suffit d'une seule cuillère à soupe pour plus de santé et de bonne humeur. Il détient un vrai pouvoir revigorant.

Pollen

MEL SANTA MARIA

Mel Biológico

Boutique en ligne
www.melsantamaria.com
Inscrivez-vous à notre newsletter
pour recevoir : nouvelles et promotions.

facebook/melbiologico

Miellerie et boutique de vente au public
VALPAÇOS
Largo do Toural
5445-052 Santa Maria de Émeres, Portugal

Téléphone principal: (351) 278 099 203
PT portugais / ES espagnol: (351) 963 276 160
Portugais / ES espagnol / EN anglais: (351) 964 537 757