

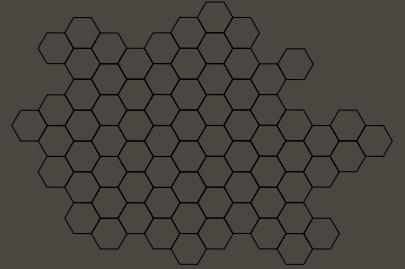
# MIEL DE ENCINO



## « ABEJA MELLIFERA »



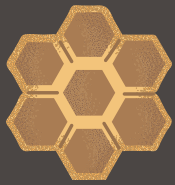
FICHA TÉCNICA  
PRODUCCION ANUAL 2 TON  
TARIC: 04090000



## ORIGEN

LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ENCINO ESTÁ ASEGURADA POR LA ABEJA MELLIFERA, QUE TRANSFORMA LAS SECRECIONES DE SABIA DE ENCINOS DE LOS BOSQUES DE NIEBLA DE ENCINOS DE LA REGIÓN CENTRAL DE VERACRUZ QUE TIENE UN ECOSISTEMA PARTICULAR, EN UNA MIEL 100% MEXICANA CON UN SABOR ÚNICO.

## TIPO DE PRODUCCIÓN



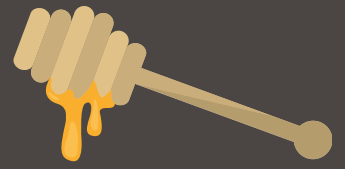
NUESTRA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ENCINO PROVIENE DE LA REGIÓN CENTRAL DEL ESTADO DE VERACRUZ, MÁS ESPECÍFICAMENTE DEL "BOSQUE DE NIEBLA", UN BOSQUE CUBIERTO DE NIEBLA Y NUBES LA MAYOR PARTE DEL AÑO.



MÁS DE 20 FAMILIAS DE PRODUCTORES TRABAJAN JUNTAS, SIGUIENDO LOS PRINCIPIOS DE LOS BOSQUES COMESTIBLES DE CHASSEURS DE SAVEURS



CULTIVAR EN ASOCIACIÓN CON OTROS CULTIVOS, COMO PIMIENTA, VAINILLA Y CANELA.



LA GRAN COSECHA DE ESTA MIEL TIENE LUGAR EN JUNIO.

## LA COSECHA

POR NO DAÑAR LAS COLMENAS, RECOLECTAMOS A MANO, EXTRAYENDO CADA NÓDULO Y DEJANDO UN 20% DE MIEL PARA LA BUENA REPRODUCCIÓN DE LA COLMENA DEL AÑO SIGUIENTE. LA COSÉCHA SOLO SE REALIZA UNA VEZ AL AÑO SI LAS CONDICIONES DE HUMEDAD LO PERMITEN, LO QUE HACE QUE ESTA MIEL ES MUY ÚNICA!

## ALMACENAMIENTO

UNA VEZ COSECHADO, LO ALMACENAMOS EN LATAS "GRADO ALIMENTICIO" O EN TANQUE DE UN METRO CÚBICO (SEGÚN EL VOLUMEN).

## SABORES

LA MIEL DE ENCINO ES DE COLOR MARRÓN OSCURO, DE TEXTURA MELOSA. TIENE UN SABOR DE NUEZ, CON UN AROMA FLORAL Y DULCE.

## ¡CONTÁCTENOS!



CHASSEURS\_DE\_SAVEURS



CHASSEURSDSAVEURS.MX@GMAIL.COM



CHASSEURS DE SAVEURS



CHASSEURSDSAVEURS.MX

CHASSEURS DE SAVEURS SA DE CV, PRIV. LOS PINOS #9 COL. CAMPO VIEJO, CP 91500, COATEPEC, VER.  
ROMAIN JAVAUX ET NICOLAS TERRIEN, TÉL : +521 951 201 97 94