



Ficha técnica Datasheet

MEL MULTIFLORAL MULTIFLORAL HONEY

Edição Edition: 01

Revisão Review: 00

Data Date: 11/05/18

Página Page: 01/01

INGREDIENTES INGREDIENTS

A floração varia entre o Rosmaninho, Sargaço, Medronheiro, Madressilva, Cardo Asnil Tágueda, Tasneira e Soagem

The flowering varies between Rosemary, Sargasso, Strawberry, Honeysuckle, Cardo Asnil Tágueda, Tasneira and Soagem

COR COLOR

Entre o âmbar-claro e o âmbar-escuro
Between light amber and dark amber

SABOR TASTE

Leve Light

TEXTURA TEXTURE

Encorpada Full bodied

➤ Caracterizado pelo seu tom meio-âmbar, suave e de textura fina e leve, o mel multifloral é colhido entre os meses de Julho e Agosto nos nossos apiários espalhados pela vasta planície alentejana, no Concelho da Vidigueira. A floração varia entre o Rosmaninho, Sargaço, Medronheiro, Madressilva, Cardo Asnil, Tágueda, Tasneira e Soagem.

Characterized by its mild amber tone, with a light and fine texture, the multifloral honey is harvested between July and August in our apiaries scattered throughout the vast Alentejo plain in Vidigueira County. The flowering varies between Rosemary, Sargasso, Strawberry, Honeysuckle, Cardo Asnil, Tágueda, Tasneira and Soagem.

➤ Um superalimento com reconhecidos benefícios para a saúde, é também recomendado em dietas isentas de açúcar. O mel pode ainda ser usado para fortalecer o sistema imunológico, melhorar a capacidade digestiva e até aliviar a prisão de ventre.

A superfood with recognized health benefits is also recommended in sugar free diets. Honey can also be used to strengthen the immune system, improve digestive capacity and even relieve constipation.

➤ O mel é considerado anti-séptico, antioxidante, antirreumático, diurético, digestivo, expetorante e calmante. Além disso, ajuda no combate e prevenção de doenças degenerativas, sendo também benéfico para a pele, tornando-a mais macia.

Honey is considered antiseptic, antioxidant, antirheumatic, diuretic, digestive, expelling and soothing. In addition, it helps in the combat and prevention of degenerative diseases, being also beneficial for the skin, making it softer.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL NUTRITION DECLARATION

ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

PHYSICAL-CHEMICAL TESTS

Valor energético Energetic value

1496 KJ/100g

Valor energético Energetic value

352 Kcal/110g

Hidratos de Carbono Carbohydrates

88.0 g/100g

Açúcares Sugars

85.0 g/100g

Sacarose Sucrose

0.5 g/100g

Galactose Galactose

<0.5 g/100g

Glucose Glucose

37.6 g/100g

Frutose Fructose

40.3 g/100g

Lactose Lactose

2.6 g/100g

Maltose Maltose

4.0 g/100g

Humidade Humidity

12.0 g/100g

Proteína Protein

<0.3 g/100g

Cinzas Ashes

<1.0 g/100g

Gordura Fat

<0.5 g/100g

Ácidos gordos saturados Saturated fatty acids

<0.1 g/100g

Ácidos gordos polinsaturados Polyunsaturated fatty acids

<0.1 g/100g

Ácidos gordos monoinsaturados Monounsaturated fatty acids

<0.1 g/100g

Sal Salt

0.027 g/100g

Sódio Sodium

0.011 g/100g

ACONDICIONAMENTO PACKAGING

Tipo de embalagem: Frasco de vidro

Packing Type: Glass bottle

Peso líquido: aproximadamente 45g / 280g / 440g

Net weight: approximately 45g / 280g / 440g

Peso bruto: aproximadamente 110g / 475g / 659g

Gross weight: approximately 110g / 475g / 659g

CONSUMIDOR ALVO TARGET CONSUMER

Público em geral, excepto crianças com menos de 12 meses.

General public, except children under 12 months.

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO STORAGE CONDITION

Conservar em local seco e ao abrigo da luz.

Store in a dry place away from light.

Durabilidade: 24 meses

Durability: 24 months

LOCAL DE PRODUÇÃO PLACE OF PRODUCTION

Melmequer

Rua Nova dos Capuchos, nº2 2A

796-453 Vila de Frades, Vidigueira, Beja

Portugal



CAIXA BOX: 12 unidades units

Aprovado pela Approved by:

Gerência Melmequer

Management Melmequer

Elaborado por Prepared by:

Eng.ª Vera Goes (Quality&Health)

Entrada em vigor Implementation

Data Date: 11/05/2018