

MEL DE ROSMANINHO

Origem: Montado da Herdade Aldeia de Cima, 15 apiários na Serra do Mendro, com 599 colmeias

Caraterísticas físico-químicas: O Mel de Rosmaninho da Herdade Aldeia de Cima pode conter entre outros componentes e em percentagens diferentes frutose, glucose, maltose, sacarose, minerais como potássio, cálcio, sódio, magnésio, ferro, cobre, manganês, cloro, vitamina A, vitaminas do complexo B, vitamina C, D, E, K, aminoácidos, carotenoides e flavonoides.

Formato disponível: 700 gr

Informação adicional: Na Serra do Mendro, o mel das abelhas é extraído da colmeia no verão a uma temperatura superior aos 30°C. Com o tempo, o mel líquido tende a cristalizar. O frasco deve ser conservado em ambiente seco e fresco e à temperatura ambiente.



O Mel de Rosmaninho Selvagem

O Mel da Herdade Aldeia de Cima, puro e obtido sem qualquer intervenção humana, tem por base a diversidade de uma flora silvestre tipicamente mediterrânica, de grande riqueza polínica, sobressaindo o rosmarinho que cresce de forma espontânea no montado da Serra do Mendro, um ecossistema único, intocado pela poluição industrial e urbana. As temperaturas quentes do início do Verão são ideais para a extração do mel em estado líquido, pelo que a recolha acontece habitualmente entre junho e julho, no auge da produção. Já no Inverno, as temperaturas baixas podem fazer o mel cristalizar sem nunca perder contudo o seu valor nutritivo, um sinal que atesta a sua qualidade.

A importância da apicultura

A vida das abelhas é crucial para o planeta e para o equilíbrio dos ecossistemas. Na Herdade Aldeia de Cima as abelhas polinizam as plantas, favorecem a produção agrícola e, através dos seus produtos de alto valor nutritivo como o mel e o pólen das flores, contribuem para o bem estar das populações.

Na Serra do Mendro defendemos a biodiversidade e resgatamos uma agricultura sustentável com passos que nos ajudam a proteger o solo, a conservar a água e a preservar o meio ambiental, social e cultural. Esta filosofia e forma de interação com a natureza permite preservar a vida das abelhas e todo um sistema mais equilibrado, uma vez que estas precisam de pousar em cerca de 10 milhões de flores para produzir um litro de mel.

Atualmente contamos com 15 apiários e 599 colmeias. Sempre que as condições são propícias, as colónias de abelhas são cuidadosamente levadas pelos apicultores para os lugares onde se encontram as variedades em plena floração. Esta é a razão pela qual o sabor do mel varia, dependendo da época e da floração.



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

www.aldeiadecima.com