



DOM VICENTE *Mel - Multifloral*



Região
Dão



Floração
Rosmaninho, Urze, Castanheiro, Alecrim e outras flores



Extração

É dos nossos apiários localizados no Dão que é recolhido o nosso mel Dom Vicente Multifloral. Os nossos apiários que produzem este mel de excelência localizam-se entre os 250 e 500m de altitude na região do Dão até ao sopé da Serra da Estrela. É recolhido dos apiários sem qualquer fumo aplicado de modo a não recolher aromas depreciativos, de seguida é levado para a sala de extração onde os quadros são desoperculados numa tina. Os quadros são colocados dentro de uma centrífugadora tangencial, de modo a conseguirmos obter um mel com o mínimo de resíduos possível. O mel é guardado dentro de recipientes de inox onde fica pelo menos um mês de modo que os pequenos resíduos de cera possam vir à superfície ficando com o mel completamente limpo sem qualquer tipo de filtração. Finalmente é embalado em frascos sem adição de qualquer tipo de produto que não seja o próprio mel, tornando-se assim um produto completamente puro obtido da natureza.



Gastronomia

Mel excelente para acompanhar queijo da serra ou requeijão, podendo também juntar com pimenta e outros ingredientes para uma carne assada no formo ou simplesmente puro.



Notas de Prova

De cor castanho-escuro, notas típicas de mel do bosque, dada a presença de várias flores estamos perante um mel equilibrado, alguma estrutura e que podemos consumir no imediato ou durante algum tempo sem perder as suas propriedades.

Detalhes Técnicos



Humidade: 16,5 | **Acidez Livre:** 31,6
Açúcares: 63,3 | **PH:** 4,17



Informação Logística

Frasco: 250g **EAN 250g:** 5 600288 815140

Embalagem 250g: Caixa de cartão de 12 garrafas

Frasco: 500g **EAN 500g:** 5 600288 815034

Embalagem 500g: Caixa de cartão de 6 garrafas