



E-book sobre

*Mel*

**Nobreflora**<sup>®</sup>



# SU MÁ RIO

---



- Mel \_\_\_\_\_ 4
- Benefícios do Mel para a saúde \_\_\_\_\_ 5
- Tipos de Mel \_\_\_\_\_ 6
- Méis **Nobreflora** \_\_\_\_\_ 8
- Como escolher o Mel ideal? \_\_\_\_\_ 9
- Cristalização \_\_\_\_\_ 10
- Como saber se o Mel é verdadeiro? \_\_\_\_\_ 11



“

# Um Presente das **Abelhas!**



**Adocicado, natural, versátil e delicioso.** Estamos falando sobre o mel, um superalimento com alta fonte energética que contém em sua composição carboidratos, enzimas, aminoácidos, minerais e compostos com ações antioxidantes, como flavonoides. Além disso, possui propriedades que auxiliam no **fortalecimento do sistema imunológico**, podendo ser consumido puro ou usado na elaboração de produções gastronômicas deliciosas.

O mel é um alimento produzido **pelas abelhas, a partir do néctar das flores** e processado por enzimas digestivas das abelhas. É **usado desde a antiguidade** como adoçante nas receitas e, por suas propriedades curativas.

Sua cor e demais características alteram de acordo com a planta de onde é extraído o néctar, a localização geográfica dessas vegetações e das espécies de abelha produtoras.

”

# **Benefícios** do Mel para a saúde

São muitos os **benefícios** que o mel pode trazer ao nosso organismo quando **incorporado a uma dieta equilibrada**. Ele é um alimento rico em nutrientes, tendo vitamina C e os minerais, como cálcio, magnésio, fósforo, potássio e zinco em sua composição.

## • Auxilia na Prevenção da Pressão Alta

A pressão arterial elevada é um fator de risco para diversas doenças, como os problemas do coração. A ação antioxidante do mel pode ajudar a reduzir o surgimento dessas doenças.

## • Possui Ação Antioxidante

A ação antioxidante citada anteriormente combate os radicais livres. Essas moléculas, quando em excesso, podem causar diversos problemas ao corpo humano, como o envelhecimento precoce e doenças degenerativas.

## • Auxilia no Controle do Colesterol

O mel colabora para a redução do colesterol ruim (LDL) e o aumento do colesterol bom (HDL). Logo, é um importante alimento para a promoção da saúde.



”

# Tipos do Mel



No Brasil, existem **muitas variedades do alimento**, pois as abelhas conseguem **produzir centenas de tipos de mel, com cor, aroma, sabor e consistência diferentes**. Isso é possível devido à **diversidade** de plantas e tipos de solo existentes no local de cultivo e colheita.

A Linha Nobreflora da Breyer apresenta méis em diversas opções, desde **predominância floral ou extrafloral**, compostos, com sabor e aromas próprios, **sem adição de glicose industrializada** e diversas **certificações, garantindo qualidade e pureza**.

**Curta e experimente cada um deles e faça uma viagem pelos sabores e aromas do Brasil!!**





Nobreflora®



cor média  
sabor único  
adoçante natural

Multifloral

mel  
ORGÂNICO



270 g

Novo Peso: De 280 gramas para 270 gramas.  
Redução de 10 gramas ( 3,57%).



## Mel Multifloral



Também conhecido como mel silvestre, é coletado pelas abelhas a partir de diversas plantas nativas que florescem durante a primavera. Pela sua variedade de flores, tem sabor e aroma expressivos e cor intermediária.

## Mel Flor de Angico

Mel proveniente da florada de Angico (*Parapiptadenia rigida*) é um mel de doçura leve, sabor suave e de cor clara.



## Melato da Bracatinga

O Melato de Bracatinga Nobreflora é produzido pelas abelhas a partir de líquidos liberados por cochonilhas, sugadoras da seiva elaborada, que habitam o tronco da árvore de Bracatinga (*Mimosa scabrella*). De cor escura, alta viscosidade, de sabor e aroma encorpados.

## Mel Cremoso

Produzido a partir do mel multifloral, é um mel com textura cremosa, produzido através de um processo natural de indução de cristalização. Tem as mesmas características de sabor, aroma e cor do mel multifloral, mas com textura cremosa. Ótimo para consumir com alimentos, sem escorrer.





# Como escolher o Mel Ideal?

Consumir méis de má qualidade, vencido ou estragados podem trazer diversos prejuízos ao organismo, por isso, é importante saber escolher um mel de boa qualidade.

Fatores como: armazenamento, temperaturas inadequadas, inclusão de aditivos e corantes afetam a qualidade do mel, tornando prejudicial ao organismo.

O mel de boa qualidade, deve ser puro, sem aditivos e corantes. Apesar de ser um produto natural, é necessário seguir parâmetros de qualidade.

Confira outras características que devem ser avaliadas na hora de escolher o seu mel:

## **Aroma**

Verifique a existência de algum cheiro desagradável e confirme a data de validade. É importante considerar se o odor é característico do tipo de mel ou se o produto está estragado.

## **Sabor**

O consumidor deve pesquisar algumas informações sobre o produto antes de ir comprar. Apesar de algumas opções apresentarem sabor azedo ou ácido, como citamos anteriormente, é importante avaliar se o gosto corresponde à descrição do produto fornecida pelo fabricante. Leia o rótulo e compare as informações.

## **Coloração**

A coloração do mel é variável de quase incolor a pardo-escuro, de acordo com seu tipo e origem. Portanto, é importante estar atento ao rótulo e descrição do tipo de mel para averiguar sua cor. Uma coloração inadequada pode indicar desvios de qualidade.

## **Consistência**

A consistência também pode indicar alguma irregularidade na qualidade do mel. O excesso de cristais é um dos problemas mais comuns, e fácil de perceber. Mas não é indicativo de baixa qualidade, já que sofre influência da temperatura para dissolver os cristais basta aquecer em fogo baixo o produto em banho-maria. Além disso, confira o nível de densidade do produto.





# Cristalização do Mel é **Garantia de Qualidade e Pureza!**

Muitos acreditam que a cristalização do mel pode prejudicar o alimento.

A verdade é que a cristalização do mel é um processo natural que ocorre devido a separação da glicose da frutose, formando cristais.

O tipo da **origem floral, o pólen e o néctar das flores utilizado pelas abelhas para produzir o mel, são fatores que interferem na rapidez da cristalização** do mel.

Dependendo da temperatura e da florada, o mel leva mais ou menos tempo para cristalizar.

Um bom mel, puro e de qualidade cristaliza, enquanto que o mel super aquecido ou acrescido de glicose comercial, calda de açúcar ou melado de cana não costuma cristalizar e indicia falta de pureza.

**O mel cristalizado e líquido tem as mesmas propriedades nutricionais e energéticas.**

”



# Como saber se o Mel é **verdadeiro ou falso?**

Somente o mel natural é capaz de garantir esses efeitos positivos ao nosso corpo.

Se você quer comprovar a qualidade do mel comprado, existem algumas dicas.

A primeira é colocar um pouquinho de mel na geladeira. Se ele começar a cristalizar, é puro, mel de verdade. Outro teste é dissolver uma colher de mel na água. O mel puro irá agrupar na parte inferior do copo. Já o mel adulterado ou artificial irá se dissolver. Fique de olho, afinal de contas, falsificar mel é crime.

A Breyer Produtos das Abelhas preza pela qualidade, sendo reconhecida pela integridade em suas ações e excelência em seus produtos, os quais seguem um rigoroso padrão de qualidade.

Unido a todas as atividades promovidas pela Breyer para levar ao seu consumidor produtos saudáveis e naturais, é realizado o **Programa Orgânico**, desenvolvido em diversas regiões do Brasil, **priorizando a sustentabilidade a partir de diretrizes específicas**, otimizando o uso dos recursos naturais e socioeconômicos disponíveis e o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, tendo por objetivo a **proteção do meio ambiente** em conformidade com os regulamentos brasileiro, norte-americano e europeu, garantindo o certificado de produto orgânico, **100% natural**. Além desta, possuímos diversas certificações que qualificam nossos produtos, informando entre outras coisas, a procedência e sob quais condições são produzidos ou processados.

Alguns de nossos certificados são internacionais, possibilitando a comercialização dos produtos em países estrangeiros atendendo a todas as regras designadas.


**Cuide da sua saúde, cuide de você!**



# Nobreflora.®

**Breyer**® produtos  
das abelhas

 @empresabreyer  @EmpresaBreyer

 [www.breyer.ind.br](http://www.breyer.ind.br)



[www.breyershop.com.br](http://www.breyershop.com.br)