Mel do Gerês

Caraterísticas Físicas e Organoléticas

- **Cor:** Âmbar escuro, castanho escuro ou acastanhado, por vezes com tons avermelhados.
- **Aroma:** Intenso, profundo, persistente e com notas amadeiradas ou a húmus.
- **Sabor:** Forte, doce com notas ligeiramente amargas e aciduladas, apresentando uma ténue adstringência caraterística do néctar de urze.
- **Consistência:** Densa e viscosa.
- **Cristalização:** Tendência natural para cristalizar de forma lenta devido à composição polínica e baixa humidade.

Parâmetros Físico-Químicos Gerais

- **Humidade:** Inferior a 18% – 20%
- **pH:** Entre 4,0 e 5,0
- **Condutividade elétrica:** Elevada (superior a 0,8 mS/cm), refletindo a grande riqueza em sais minerais.
- **Atividade Antioxidante:** Muito alta face a outros méis, devido à forte concentração de compostos fenólicos.

Conservação e Utilização

- **Modo de Conservação:** Guardar em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta.
- **Cristalização/Descristalização** A cristalização é um processo normal e sinal de pureza. Para o tornar líquido novamente, aquecer em banho-maria a uma temperatura inferior a 45ºC.
- **Validade:** Geralmente de 2 anos a partir da data de embalamento (consultar rótulo).

- **Mel de Urze da Serra do Gerês"** (Título em destaque).
- **"Produção Limitada e Artesanal"** (Garante exclusividade).
- **"Apicultor Registado:"** Tomás Azevedo – Nº 108727 (Transmite total confiança e segurança alimentar).
- **Notas de Prova:** "Sabor intenso, encorpado e ligeiramente amargo. Perfeito para acompanhar queijos fortes, iogurtes ou adoçar chás."