Variedade	Castanheiro
Forma do Produto	Aspeto homogéneo
Qualidades	Extra
Características	Cor escura, paladar forte mas equilibrado entre o doce, o amargo e o salgado. Distingue-se por apresentar um perfil de aromas complexo com expressões florais e frutadas, acompanhadas de madeiras secas e um caramelo suave, que prende os aromas e permite que estes persistam após a degustação.
Lote	Correspondente ao nº de ordem de produção de fabrico e ano (nº ordem produção/aa)
Data de durabilidade mínima	2 anos após a data de fabrico
Conservação	Conservar em lugar fresco e seco

Capacidade Logística		
Apresentação	**Peso líquido**	1 kg
Frasco de vidro	**Peso líquido**	450g

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO

1. Preparação dos ingredientes (cresta e melaria)
2. Mistura dos ingredientes (desoperculação)
3. Confeção (centrifugação e filtração)
4. Embalamento
5. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO:

nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de utilização e benefícios, lote, "consumir de preferência antes do fim de:" (informação que se encontra no rótulo da seguinte forma, respetivamente: n/aa e mm/aa), condições de conservação, nº UPP, dados do distribuidor.

REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS:

Reg. (CE) nº 420/2011; Reg. (CE) 629/2008; Reg. (CE) nº 1441/2007; Reg. (CE) nº 852/2004; DL nº 560/1999 (e respetivas alterações); DL nº 378/2007; Reg. (CE) nº 372/2007; Reg. (CE) 1895/2005; Reg. (CE) 1935/2004.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: DL nº 167/2004

		por 100g de produto:	
Valor energético		1404 KJ	320 Kcal
Lípidos Totais		0 g	
dos quais Ác Gordos Saturados		0 g	
Hidratos de carbono		82 g	
dos quais Açúcares		70 g	
Proteínas		7,2 g	
Sódio	Sal	8,74 g	21,80 g
Glúten		Não detetado	

INFORMAÇÃO ADICIONAL:

Mel de alta qualidade, pois as colmeias estão distribuídas por zonas isentas de poluição e de agricultura intensiva. Todo o ciclo de produção oferece garantias de qualidade, desde a qualidade dos enxames, material apícola, ceras e saúde das colmeias com recurso a produtos exclusivamente naturais, aos processos de extração, maturação e embalamento, obedecendo às melhores práticas instituídas.

O modo de produção é controlado por um organismo de certificação independente. Observação: a cristalização fina e compacta é um fenómeno natural.

BENEFÍCIOS:

Prisão de ventre, pois ajuda o intestino a se movimentar; má digestão e úlceras gástricas, pois tem enzimas que facilitam a digestão; bronquite, asma, gripe e dor de garganta, pelas suas características antibióticas e anticépticas.

Produzido em modo de produção Biológica

PT-BIO-03

Certificado nº AB1149UP/UPP nº286964.

DISTRIBUÍDO POR:

Montesino

Sandra Isabel Barbosa Unip. Lda

Av Cidade de Leon nº 506 – Ed. Brigantia Ecopark

5300-387 Bragança

NIF 513567909

Telm.: 916093140

Pag. Web: www.montesino.pt

email: sandra.barbosa@montesino.pt