

ORIGENS
PARANÁ



Ortigueira

*Denominação
de Origem*

Denominação de Origem
Registrada no INPI



Produto MEL

**SABOR SUAVE,
CLAREZA,
QUALIDADE**

O Mel de Ortigueira apresenta características específicas e diferenciadas, qualidade comprovada e atributos como a coloração clara e o sabor suave. É produzido com protocolos de manejo e boas práticas apícolas para garantir a segurança e qualidade.

O mel monofloral é feito do néctar das principais floradas, como: capixingui, eucalipto, assa-peixe, canelas, maria-mole, gurucaia, aroeira, vassourinha, gabirola e angico.

O mel silvestre, ou polifloral, é a mistura de vários néctares, com as abelhas tendo acesso a uma variedade de flores da região de Ortigueira.

**A FLORA DIVERSIFICADA DA REGIÃO
CONTRIBUI PARA A PRODUÇÃO DE UM
MEL COM SABORES E AROMAS ÚNICOS,
COM NOTAS E NUANCES
DIFERENCIADAS.**



As características físico-químicas do mel (cor, viscosidade, propriedades higroscópicas e pH) foram determinadas pela sua origem botânica, vinculando o mel ao meio geográfico, comprovado por meio da análise de pólenes, distinguindo o mel da Ortigueira, de coloração clara e sabor suave, como um mel único, de excelente qualidade.



Região ORTIGUEIRA



A região de Ortigueira é a maior produtora nacional de mel, com unidade de beneficiamento coletivo para mais de 40 produtores do território. As características do mel da região são asseguradas principalmente pelas flores de capixingui, uma árvore nativa e de flores de assa-peixe, um arbusto nativo, comuns nas pastagens apícolas. A flora diversificada da região de Ortigueira mantém os enxames sempre populosos e prontos para produzir um dos melhores méis do mundo.

O clima predominante na região é o subtropical úmido mesotérmico, de verão fresco e inverno rigoroso, com ocorrências de geadas de várias intensidades. As chuvas concentram-se nos meses de verão e a temperatura média de é de 18,4°C.

A cidade guarda uma das maiores reservas remanescentes de Mata Atlântica do Paraná, com cobertura florestal em 13,28% do seu território e 11.319 hectares de plantios florestais.

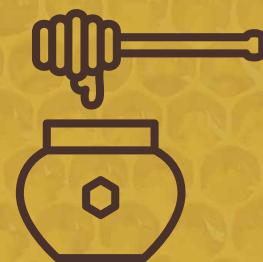




A qualidade da flora melífera de Ortigueira sofre influência de diversos fatores, como: do solo e sua formação, do clima, da temperatura e da ação do homem. As diferentes fontes botânicas de néctar resultam em variações na composição química, propriedades físicas e nos atributos sensoriais do mel.



O mel é um líquido doce, viscoso, formado de carboidratos, aminoácidos, enzimas e vários outros compostos em pequenas quantidades. É o único alimento que contém substâncias de abelhas e néctar de flores.



O mel de Ortigueira é produzido sem a adição de substâncias artificiais e é submetido a processos de extração e armazenamento adequados, preservando sua pureza e propriedades benéficas.



O mel tem propriedades antibacterianas, ação antioxidante, efeito calmante e expectorante, é uma fonte de energia natural, além de trazer benefícios para a pele, como hidratação, nutrição e potencial cicatrizante.

APOMEL
Associação dos Produtores
Ortigueirenses de Mel

 (42) 98819-0905 – Ana
 apomelcooramel@gmail.com