

## Mel de Romaní



Mel de color groc clar, de gust fi però consistent i cristallització ràpida. Té efectes beneficiosos en el tractament de malalties vasculars, ja que millora la circulació sanguínia. Millora també el funcionament del fetge i la secreció de la bilis de forma natural. És molt eficaç en casos de mala digestió, reumatisme, gota, pressió arterial alta, problemes de la ment o també com a cicatritzant de la pell.



## Mel de Bosc



Mel molt valorada, és molt deliciosa i fosca amb un lleuger sabor a torrat. S'obté de la melaça d'enzina i roure, amb traces d'eura. Es produeix sota unes condicions climàtiques específiques. La mel de Bosc té propietats anti-microbianes i anti-inflamatòries. Conté grans dosis de Ferro i baixa en sucres. Recomanada en casos d'anèmia i en persones diabètiques. El seu consum és apte per a Embarassades.



## Mel d'Alta Muntanya



La mel de muntanya és la que s'obté de diferents varietats de flors que es troben per damunt dels 1000 metres d'alçada. El seu color pot variar de taronja clar a vermellós. El seu gust és intens, amb tocs florals, és molt apreciat pels pal·ladars més avançats. És una mel completament natural, rica en minerals, allunyada de les grans ciutats, que es troba en camps on pastura ramaderia d'agricultura ecològica.





## Mel de Flors del Pallars

Mel produïda a partir del nèctar de diferents flors. Pertant pot variar cada any depenent del fluxe de nèctar de cada flor. És multivitamínica, antimicrobiana i antisèptica. Perfecta per a prevenir refredats. El seu sabor és Excel.lent, per la qual cosa se li va otorgar el Premi a la Millor Mel – Fira de Balaguer 2016 (Lleida).



## Mel de Farigola

La mel de farigola produïda principalment a partir de les flors de farigola. Té un color vermellós i el seu gust és molt agradable. Les seves propietats curatives són moltes: és ideal per a millorar el sistema digestiu, tant per a dolències com per a digestions difícils, cura i prevé les infeccions de coll, també ajuda a regular la pressió arterial i a reduir els símptomes dels problemes asmàtics i de bronquitis.



*Totes les nostres mels (de flora 100% Pallaresa) són naturals, sense aditius ni tractaments tèrmics per la qual cosa poden cristalitzar amb facilitat. Aquest és un procés natural de la mel; només cal escalfar-la al bany maria per a que torni a estat líquid. Els nostres abellers estan ubicats en zones remotes dels Pallars, allunyades d'activitats agrícoles per tal de garantir i oferir una mel de millor qualitat. \*Els estocs de mels monoflorals no poden estar assegurats ja que depenen de molts factors com la climatologia o la floració del moment.*

**Nº Identificació Apicultor: 161L06733**

Totes les mels són produïdes, elaborades i envasades per Mel Artesanal de la Pobla de Segur



[www.melartesanaldelapobladesegur.com](http://www.melartesanaldelapobladesegur.com)