



MEL

-

Filosofia: O Mel de Rosmaninho da Herdade do Esporão é um produto de alto valor, produzido pelas abelhas a partir do néctar da floração predominante de rosmaninho (*Lavandula sp.*) existente no montado da herdade.

Origem: Herdade do Esporão. É proveniente de dois apiários (com 39 e 29 colmeias, respetivamente), localizados em montado.

Data de enchimento: Setembro 2014

Características físico-químicas: O Mel de Rosmaninho da Herdade do Esporão pode conter entre outros componentes e em diferentes percentagens, frutose, glucose, maltose, sacarose, minerais como Potássio, Sódio, Cálcio, Magnésio, Ferro, Cobre, Manganês, Cloro, vitamina A, vitaminas do complexo B, vitamina C, D, E, K, aminoácidos, carotenoides e flavonóides.

Características organoléticas: O Mel de Rosmaninho da Herdade do Esporão tem uma cor entre o âmbar extra claro e o âmbar claro, um aroma floral pouco intenso e pouco persistente, um gosto doce e subtil tornam o mel de rosmaninho um dos mais apreciados.

Formatos disponíveis: 400 g

Informação adicional: A cristalização é lenta começando no fundo da embalagem, no entanto a qualidade do mel não é afetada.