La Magia del Colmenar

Miel de Romero

Miel de Tomillo

Miel de Azahar

Miel de Flores

Miel de Espliego

Miel de Cantueso

Miel de Eucalipto

Miel de Mejorana

Miel de Brezo

Miel de Bosque

Miel de Almendro

Miel de Limón

Miel de Castaño

Miel de Madroño

EL CAÑONAZO

- **Energía natural:** Aporta un extra de energía al cuerpo gracias a la miel, la jalea real y el polen.
- **Fortalece el sistema inmunológico:** La jalea real, el propóleo y el polen son ricos en vitaminas, minerales y antioxidantes que ayudan a proteger el cuerpo de enfermedades.
- **Combate la fatiga y el cansancio:** La miel y la jalea real son excelentes fuentes de energía que ayudan a combatir la fatiga y el cansancio.
- **Mejora el rendimiento físico y mental:** La miel, la jalea real y el polen son nutrientes esenciales para el cerebro y los músculos, lo que ayuda a mejorar el rendimiento físico y mental.
- Miel 100% natural
- Enriquecida con jalea real, propóleo y polen
- Un producto único y especial
- Fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes
- Propiedades energéticas y revitalizantes
- Ideal para fortalecer el sistema inmunológico
- Combate la fatiga y el cansancio
- Mejora el rendimiento físico y mental

Un chute de energía natural

Formato: Tarros de 500 gr

Miel de Azahar

Apicultores desde 1850

Miel de Azahar

Miel procedente del néctar de las flores del naranjo y el limonero. Recolectada de manera artesanal. Es muy apreciada por su textura suave. En la cocina la miel de azahar es ideal para la elaboración de postres y destaca por su alto contenido en potasio, fósforo y glucosa. Entre las propiedades de estos tipos de miel están sus efectos cicatrizantes y anti-bacterianos y además actúa como relajante natural.

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores de azahar del naranjo y limonero del levante Español.
Época de floración: principalmente en primavera y otoño.
Aroma: suave y fresco, recuerda al perfume de los naranjos en flor.
Color: Amarillo, ambar claro, casi de color blanco al cristalizar.
Consistencia: algo espesa, suave al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Tomillo

Apicultores desde 1850

Miel de Tomillo

La miel de tomillo se empieza a producir por las abejas a principios del verano, a finales del mes de junio, y concluyen su proceso a mediados de julio. Su color es más bien claro tipo ámbar cuando está líquida, pero se oscurece llegando a tonalidades marrones en el momento que se cristaliza. Al igual que el tomillo como planta posee una serie de propiedades medicinales indudables.

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores del tomillo que florece a principios de verano en el levante Español.
Época de floración: principios de verano.
Aroma: Dulce y delicado,hacen de la miel de tomillo un auténtico placer para el paladar.
Color: Ámbar claro, pasando a marrón al cristalizar.
Consistencia: algo espesa, suave al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de espliego

Miel de Espliego

miel procedente del néctar de las flores de Lavanda. Recolectada de manera artesanal. Es muy apreciada por su textura suave y fluida. En la cocina la miel de lavanda se utiliza para la elaboración de postres. destaca su **poder bactericida y antiséptico**, la miel de espliego está indicada en uso externo para picaduras de insectos, quemaduras y heridas y además Actúa como calmante de la tos y de las molestias de la garganta

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores de lavanda de la zona de Castilla y levante Español.
Época de floración: principalmente en Julio y Agosto.
Aroma: suave y fluido, recuerda al perfume de lavanda.
Color: Amarillo, ambar claro, casi de color blanco al cristalizar.
Consistencia: fluida, suave al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Mil Flores

Apicultores desde 1850

Miel de Flores

La miel de mil flores se empieza a producir por las abejas a principios de la primavera . Su color es más bien poco oscuro, variando las tonalidades marrones según las flores de las que provengan. Este tipo de miel reúne las propiedades de decenas de plantas.

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de miles de flores que florece a principios de primavera en el levante Español.
Época de floración: principios de primavera.
Aroma: Dulce y delicado,hacen de la miel de mil flores un auténtico placer para el paladar.
Color: varias tonalidades de marrón .
Consistencia: algo espesa, suave al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Romero

Apicultores desde 1850

Miel de Romero

Miel procedente del néctar de las flores de Romero. Recolectada de manera artesanal. Es muy apreciada por su textura suave y fluida de un sabor dulce y agradable y aroma muy suave casi inapreciable. En la cocina la miel de romero se utiliza para la elaboración de maridajes sobre todo. destaca su poder **digestivo y descongestivo**, la miel de romero es recomendable como depurador de las toxinas del hígado y ayuda en momentos de estrés, y cansancio tanto físico como mental

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores de romero de la zona del levante Español.
Época de floración: primavera.
Aroma: suave y fluido, .
Color: ambar claro, casi de color blanco al cristalizar.
Consistencia: fluida, suave al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Cantueso

Apicultores desde 1850

Miel de Cantueso

Miel de primavera que cristaliza lentamente, que es de color ámbar claro, que tiene unos suaves aromas florales y alguna nota ácida y que proviene de la flor de Lavandula stoechas, también conocida como cantueso. Recolectada de manera artesanal. Es muy apreciada por su textura suave y fluida. En la cocina la miel de lavanda se utiliza para la elaboración de postres. destaca su **poder bactericida y antiséptico**, la miel de espliego está indicada en uso externo para picaduras de insectos, quemaduras y heridas y además Actúa como calmante de la tos y de las molestias de la garganta

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores del cantueso de la zona del levante Español.

Época de floración: principalmente en primavera.

Aroma: suave y fluido, recuerda al perfume de lavanda.

Color: Amarillo, ambar claro, casi de color blanco al cristalizar.

Consistencia: fluida, suave al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Eucalipto

Por sus cualidades contra la gripe y el resfriado, la **miel de eucalipto** es sumamente interesante para aliviar cualquier enfermedad de las vías respiratorias, como por ejemplo la bronquitis, la tos, la faringitis (tan común cuando existe un resfriado o una gripe), asma o sinusitis.

Posee un alto nivel energético; es rica en vitaminas B6, B5, B3, B2, A, C, D.

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores del eucalipto de la zona del levante Español.

Época de floración: principalmente en primavera.

Aroma: suave y fluido.

Color: Amarillo, ambar claro, casi de color blanco al cristalizar.

Consistencia: fluida, suave al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel del Bosque

La miel de bosque, también llamada miel de **mielada**, **mielato** o **rocío**, es el **alimento natural** producido por las abejas en toda la península ibérica excluida la zona costera, principalmente de robles, encinas, castaños, pinos, avellanos y arbustos entre otros y cosechada normalmente en los meses de agosto y septiembre.

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del las soluciones azucaradas que existen en las hojas de encinas, robles, castaños y alcornoques de España, y que también secretan algunos insectos como los pulgones y otros insectos chupadores de savia.

Época de floración: principalmente a finales de verano y principios de otoño.
Aroma: Sabor fuerte, dulce, y con un toque salado.
Color: Muy oscuro
Consistencia: Fluida y fuerte al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Almendro

Miel de primavera temprana. En años de lluvias y zonas con ausencia de heladas en febrero-marzo. El aroma de la miel de almendro es afrutado, como en todas las mieles de la familia botánica a la que pertenece, la de las rosáceas (como los frutales, las zarzas…), pero puede tener matices según la variedad de almendro. Algunas veces podremos notar claramente el aroma a almendra amarga. Su sabor es dulce, aunque con matices amargos en algunas variedades.

Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores del almendro del levante Español.

Época de floración: Febrero y Marzo.

Aroma: sabor es dulce, aunque con matices amargos en algunas variedades.

Color: Ámbar muy claro, casi blanquecino.

Consistencia: Fluida, suave al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Brezo

La miel de Brezo se caracteriza por tener un color muy oscuro y una textura mucho más densa que la del resto de mieles. Además, su sabor es mucho más fuerte, por lo que no te extrañe si hay quien al probarla la nota amarga, no por eso deja de ser exquisita. es producida en El Bierzo, León, por las abejas con el néctar de las plantas de Calluna vulgaris

¿Para qué se recomienda la miel de brezo? El alto contenido en minerales hacen de la miel de Brezo un complemento ideal para deportistas: También resulta eficaz para personas con problemas de anemia, de riñón o infección en la vías urinarias.

Época de Floración: Primavera

Aroma: sabor es dulce, aunque con un toque amargos

Color: Muy oscuro

Consistencia: Densa y fuerte al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Limón

La **Miel de Limón** es una miel de primavera, de color ámbar, con suaves aromas a azahar y alguna nota ácida, que cristaliza lentamente.

Si miramos el calendario de mieles veremos que la miel de limón se produce en los meses de primavera y principios de verano, haciendo así coincidir con la floración. Sus características únicas y excepcionales hacen de la miel de limón un producto de gran calidad y muy valorado por los consumidores. Ayuda a combatir la tos y suavizar la garganta. y ayuda a combatir la fatiga.

Época de floración: principalmente en primavera.

Aroma: suaves aromas a azahar y un pelin ácidos y fluido, .

Color: Amarillo, ambar claro, casi de color blanco al cristalizar.

Consistencia: fluida, suave al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Castaño

Se considerada una miel de mielada, lo que quiere decir que no se obtiene del néctar de las flores del castaño, sino que las abejas se alimentan de mielato del árbol, generada por la acción de determinados insectos. La Miel de Castaño se recolecta principalmente en los meses de mayo a julio, en zonas montañosas del norte y oeste de España. La miel de castaño tiene un sabor amaderado con toques salados y amargos, que no pasan desapercibidos la Miel de Castaño presenta también un alto contenido en minerales como el hierro, que permiten prevenir cuadros anémicos y recuperarse también de los ya producidos anteriormente; y vitaminas como la vitamina C que, aparte de proporcionar propiedades para el sistema inmunitario, ayuda también a las propiedades antioxidantes anteriormente descritas.

Época de recolección: primavera, verano.

Aroma: amaderado con toques salados y amargos.

Color: ambar oscuro, casi de color oscuro al cristalizar

Consistencia: fluida, fuerte al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Madroño

MIEL DE MADROÑO.

Miel de color ámbar oscuro, de olor floral intenso y de sabor amargo. Una miel especial, sólo para aquellos que les gusta el amargor.

El madroño lleva una sustancia llamada arbutina que le da una cierta amargura y que también mantiene y se percibe en la miel hecha con la flor del madroño, que es una miel especialmente medicinal.

PROPIEDADES:

Antisépticas de las vías urinarias, también goza de propiedades astringentes que se aplican con notable eficacia para cortar la diarrea y se le atribuyen efectos beneficiosos sobre el hígado.

ORIGEN:

Nuestra miel amarga de madroño se recolecta durante el otoño en la zona del levante y es un producto 100% natural.

Está elaborada por nuestras abejas que extraen, principalmente, el néctar de las flores del madroño y lo transforman en miel.

CRISTALIZACIÓN:

Recuerde que la cristalización es un proceso natural que indica que la miel no ha sido sometida a cambios excesivos de temperatura y que por tanto no ha perdido ninguna de sus propiedades.

Delícia de mel le garantiza una compra de miel de calidad y autóctona. Cuando una de nuestras mieles enturbia y / o cristaliza, si la prefiere líquida, calentar al baño maría sin llegar a hervir el agua y así no perderá sus propiedades.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Mejorana

Es una planta herbácea, vivaz, que puede ser algo leñosa en la base. Las hojas son aovadas, de margen entero, opuestas, de color blanquecino por ser lanuginosas, lo que la diferencia del orégano, que las tiene verdes y casi lampiñas. En la época de floración la planta desarrolla tallos erectos, de hasta 60 cm de altura, en cuyo extremo aparecen las flores, muy pequeñas, típicamente labiadas, blancas o rosadas, reunidas en inflorescencias cimosas provistas de brácteas blanquecinas, muy apretadas, que les dan apariencia globulosa de las cuales las abejas extraen el néctar . Estas brácteas son las que contienen la mayor riqueza en aceite esencial, y son la parte que se recolecta para ser usada como especia.

¿Para que se recomienda la miel de mejorana?

La miel de mejorana ayuda a prevenir y curar enfermedades asmáticas y de los bronquios.

Aroma: sabor es dulce,

Color: Ámbar

Consistencia: Densa y suave al paladar.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Ajedrea

La Miel de Ajedrea es una de las mieles naturales puras más aromáticas y consistentes.
Si miramos el calendario de mieles veremos que la miel de ajedrea se produce en los meses de finales de verano y principio de otoño. Sus características únicas y excepcionales hacen de la miel de Ajedrea un producto de gran calidad y muy valorado por los consumidores. Goza de ciertos poderes estimulantes y afrodisíacos. En uso externo tiene cierta capacidad cicatrizante y regeneradora celular(quemaduras, picaduras de insectos e infecciones fúngicas).
Producto natural: elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores de la ajedrea de las zonas boscosas de España.

Época de producción: Verano a primeros de otoño.
Color: Ambarino variado multicromatico.
Sabor: Dulce y delicado, semi intenso.
Aroma: Superior, intensamente aromático y perfumado.

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Cilantro

El cilantro, Coriandrum sativum, es una planta herbácea anual muy aromática, y que para los poco conocedores de la huerta, diremos que se parece físicamente al perejil.

De sus flores blancas las abejas recogen un néctar con el que elaboran la miel de cilantro o coriandro.

El cilantro se utiliza en cocina y para uso medicinal. Las semillas se conocen como coriandro.

En la Magia del colmenar definimos esta miel como «exquisita, y muy fina deja un sabor dulzón como el, turrón, con sabor a almendra»

Aroma: sabor es dulce, y muy perfumado
Color: Ambar
Consistencia: suave al paladar.
Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

Miel de Retama

La miel de Retama es una miel con tonalidades ambarinas generalmente muy claras y cristalinas, su olor es suave, floral con matices vegetales,
tiene un tiempo muy largo de cristalización, presenta un bajo nivel de humedad.

En época veraniega se recolecta la miel de retama, que es muy dulce y aromática, puede tener un color ámbar claro llegando a oscuro con reflejos rojizos.

La retama se ha utilizado tradicionalmente como remedio natural.

Época De Producción: Verano.
Color: Ambarino muy claro
Sabor: Dulce y delicado, semi intenso.
Aroma: Suave con matices vegetales

Formato: Tarros de 500 gr y 1000 gr

CARAMELOS DE MIEL

- Caramelos de Miel y Limón
- Caramelos de Miel y Jengibre
- Caramelos de Miel y Manzanilla
- Caramelos de Miel y Propóleo
- Caramelos de Miel y Malvavisco
- Caramelos de Miel y Curcuma
- Caramelos de Miel y Propóleo (SIN AZÚCAR)
- Caramelos de Miel
- Caramelos de Miel (SIN AZÚCAR)

POLEN

Apicultores
desde 1850
La Magia del Colmenar
Polen

Apicultores
desde 1850
La Magia del Colmenar
Polen

PROPOLEO

El própolis o **propóleo** es una sustancia elaborada por las abejas a partir de productos de origen vegetal **para** proteger sus colmenas.

<u>Los beneficios del propóleo.</u>

El **propóleo**, según han demostrado varios estudios científicos, posee muchas otras **propiedades** medicinales, entre las **que** se le reconocen: antibióticas (fungicida y bacteriana), cicatrizantes, antiinflamatorias, analgésicas, antialérgicas, epitelizantes y anestésicas, entre otras.

JALEA REAL

La **jalea real** es un compuesto producido por las abejas para alimentar a la abeja Reina durante toda su vida y a partir de su estado larvario. Es segregada normalmente por las abejas obreras a partir de los 5 días de vida y hasta los 15 (abejas jóvenes) por medio de sus glándulas hipofaríngeas.
Se puede describir como una sustancia cremosa y blanquecina, con un olor levemente picante y un gusto amargo y ácido.

Propiedades de la Jalea Real

- Tiene propiedades antibióticas y minerales para el sistema inmune
- Tratamiento de Úlceras, diabetes. insomnio, fatiga, colesterol.
- Ayuda a prevenir el envejecimiento de la piel.
- Síndrome premenstrual. sintomas menopausicos, infertilidad.
- También se usa como tónico para la salud en general, así como para combatir efectos del envejecimiento y fortalecimiento del sistema inmunológico.

CERA DE ABEJAS

La **cera** es el producto que las **abejas** usan **para** construir los nidos de su colmena. La cera la producen las **abejas** melíferas jóvenes que la segregan como líquido a través de sus glándulas cereras. Al contacto con el aire, la **cera** se endurece y forma pequeñas escamillas de **cera** en la parte inferior de la **abeja**.

Propiedades de la cera de abeja

- Tiene propiedades nutritivas.
- Ayuda a darle brillo al pelo.
- Ayuda a prevenir el envejecimiento del cutis.
- Tiene propiedades emolientes y antiinflamatorias.
- En velas ayuda a matar bacterias y mohos y produce menos humo que las otras ceras.

BARRITAS

Barritas hechas con miel y jalea real.
Gran aporte energético para afrontar el día.

VELAS

PROTECTOR LABIAL

Protector labial con Propóleo

Protector labial con Miel

La Magia del Colmenar

Pedidos e Información.

609420717

lamagiadelcolmenar.es