



Monte dos Bens na História

O mel é um produto natural que desde tempos imemoriais é usado não só como adoçante, mas também para fins terapêuticos devido à sua riqueza nutricional e composição química.

Desde a ocupação romana de Mértola que há registos deste mel muito apreciado, por resultar da combinação de um clima e flora únicos.

A família Paques faz parte da história do mel no região, dedicando-se à apicultura desde 1961 e mantendo um funcionamento a mais antiga casa produtora de mel de Mértola.

Este mel é dos melhores e mais prestigiados de Portugal, com cor clara e intenso sabor a favor de mel.

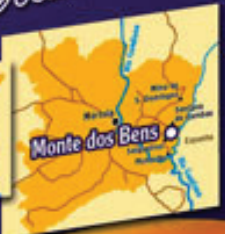
O Mel Monte dos Bens é obtido através das nossas colmeias em pleno Parque Natural do Sudoeste Alentejano e do Sudoeste Alentejano e do Sudoeste Alentejano onde das lavas das colmeias, sendo depois processado nas nossas instalações que contam com as melhores condições técnicas e desenvolvimento certificados.



O Mel Monte dos Bens é produzido, embalado e distribuído por nós, com a máxima garantia de pureza, frescura e a sua sabor incomparável.



Um doce bem-estar!



O Monte dos Bens, a purificação natural de forma controlada e a embalagem adequada garantem a máxima qualidade do produto.

Monte dos Bens, Apartado 2234
7750-403 Mértola - Baixo Alentejo
PORTUGAL

Tel./Fax: 286 655 245
Telex: 968 482 338

mel@montedobens.com
www.montedobens.com



www.montedobens.com



Um doce bem-estar!



Mel de Rosmaninho

Das nossas colmeias no Parque Natural do Vale de Gaio, se extrai este mel proveniente do flor de rosmaninho, de cor clara e com um intenso sabor a lençol. Disponível em 3 embalagens: 25g, 40g e 250g.



Mel com frutos secos

As nossas mel de qualidade, juntamente com frutos secos, proporcionam uma deliciosa experiência de degustação muito particular e de nível Gourmet. Disponível em 3 variedades: Mel com Amêndoas, Mel com Pistão e Mel com Nozes. Disponível em embalagens de 250g.

Mel de Rosmaninho - DOSEADOR



O nosso mel numa inovadora embalagem, que permite controlar a sua aplicação de forma mais prática e com dosagem. Disponível em embalagens dosadoras de 200g.

Muito Prática

Vinagre de Mel

Vinagre de qualidade superior, produzido pela fermentação natural do Mel de Rosmaninho. Para além do Vinagre de Mel também pode ser utilizado para aromatizar as variedades Gourmet especializadas com ervas aromáticas: Alcaçôis, Figo, Funcho e Orégãos. Embalagens de 250ml.



Mel com Propólis e Geléia Real

Para além do seu sabor único, junto a Geléia Real e com Mel com Propólis são conhecidos pelas suas propriedades principais de suas propriedades medicinais. Destacamos os seus benefícios: antibacteriais, antiinflamatórios e regenerativos. Embalagens de 250g.



Pólen

Este produto natural extraído das flores pelas abelhas, tem enorme valor nutricional e várias propriedades medicinais. Disponível em 3 variedades: Amêndoas, Pistão e Nozes. Disponível em embalagens de 250g.



SEM CORANTES NEM CONSERVANTES

Doce Tradicionais

Máxima e experiente adquirida na produção de mel de qualidade com receitas tradicionais e criativas em linha de doces e compotas igualmente excepcionais. Estes 12 doces, por serem feitos de frutos selecionados, são cozinhados sem conservantes, mantendo assim toda a sua pureza de sabor: Doce de Leite, Doce de Caju, Doce de Cereais, Doce de Maçã, Doce de Figo, Doce de Abóbora, Doce de Melão, Doce de Melão com Siso, com Amêndoas, Doce de Faveira, Doce de Abóbora. Embalagens de 200g.



Mel aromático com Baunilha e Canela

Mel de aroma muito rico e aromático, elaborado com os aromas naturais de baunilha, alcaçôis e canela de degustação e sabor profundos. Embalagens de 250g.



Rebuçados de Mel

É salgado, feito a partir de uma antiga receita ancestral, usando o nosso mel e geléia extraída naturalmente. São também indicados para a tosse e para respiratórios. Para a fazer o Rebuçados de Mel Para além dos Rebuçados de Mel também encontra Amêndoas aromáticas: Leite, Alcaçôis, Funcho, Alcaçôis e Canela. Embalagens de 100g.

Um doce bem-estar!

www.montedosbens.com