



Monte dos Bens na História

O mel é um produto natural que desde tempos imemoriais é usado não só como adoçante, mas também para funções terapêuticas 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 Marques faz parte da história do mel na região, dedicando-se à apicultura desde 1945 e mantendo em 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 favo de mel.

O Mel Monte dos Bens é obtido através das nossas colmeias em pleno Parque Natural do Vale do Guadiana onde predomina o rosmaninho. Começa com a recolha dos favos das colmeias, sendo depois processados nas nossas instalações que contam com as melhores condições técnicas e devidamente certificadas.



Um doce bem-estar!



No Monte dos Bens, as preocupações ambientais são fulcrais e somos por isso energeticamente auto-suficientes pela utilização de painéis foto-voltaicos na nossa produção.



www.montedosbens.com



Um doce bem-estar!

O Mel Monte dos Bens é produzido, embalado e distribuído por nós, com a máxima garantia de pureza, mantendo o seu sabor inconfundível.

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

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

mel@montedosbens.com
www.montedosbens.com

Design www.mindthegraphix.com

Mel de Rosmaninho

Das nossas colmeias no Parque Natural do Vale do Guadiana, se extrai este mel proveniente da flor de rosmaninho, de cor clara e com um intenso sabor a favo. Disponível em 3 embalagens: 1Kg, 480g e 215g



Mel de Rosmaninho - DOSEADOR

O mesmo mel numa inovadora embalagem, que permite controlar a sua aplicação de forma mais prática e sem derramar. Disponível em embalagem doseadora de 360g.



MAIS PRÁTICA!

Vinagre de Mel

Vinagre de qualidade superior, produzido pela fermentação natural do hidromel. Para além do Vinagre de Mel Simples pode também experimentar as variedades Gourmet enriquecidas com ervas aromáticas: Alecrim, Poejo, Tomilho e Oregão. Embalagens de 250ml



Mel aromático com Baunilha e Canela

Mel de aroma mais rico e exótico, enriquecido com os aromas naturais de pau de canela e vagem de baunilha, elevando a experiência de degustação a outro patamar. Embalagens de 275g



Mel com frutos secos

Ao mesmo mel de qualidade, juntámos tradicionais frutos secos, proporcionando uma deliciosa experiência de degustação muito peculiar e de nível Gourmet. Apresenta-se em 3 variedades:

Mel com Amêndoas,
Mel com Pinhões
e Mel com Nozes.
Disponível em embalagens de 240g



Mel com Própolis e Geleia Real

Para além do seu sabor único, tanto a Geleia Real como o Mel com Própolis têm como características principais as suas propriedades medicinais. Destacam-se os efeitos antibióticos, antioxidantes, antifúngicos e regenerativos. Embalagens de 275g



Pólen

Este produto natural extraído das flores pelas abelhas, tem enorme valor nutritivo e várias propriedades medicinais. Apresenta-se como granulado em embalagens de 230g



Doces Tradicionais

Aliámos a experiência adquirida na produção de mel de qualidade com as receitas tradicionais e criámos uma linha de doces e compotas igualmente excepcionais. Estes 12 doces, por serem feitos de frutos seleccionados, sem corantes nem conservantes, mantêm assim toda a sua pureza de sabor:

Doce de Laranja, Doce de Gila, Doce de Cenoura, Doce de Melão, Doce de Figo, Doce de Abóbora, Doce de Morango, Doce de Abóbora com Noz, Doce de Maçã, Doce de Tomate, Doce de Abóbora com Amêndoa, Doce de Marmelo
Embalagens de 280g



SEM CORANTES NEM CONSERVANTES



Rebuçados de Mel

6 sabores, feitos a partir de uma antiga receita artesanal, usando o nosso mel e alguns extractos naturais. São também indicados para a tosse e vias respiratórias. Para além dos Rebuçados de Mel Simples conheça também os aromáticos: Limão, Eucalipto, Tomilho, Alecrim, e Canela. Embalagens de 100g



Um doce bem-estar!

www.montedosbens.com