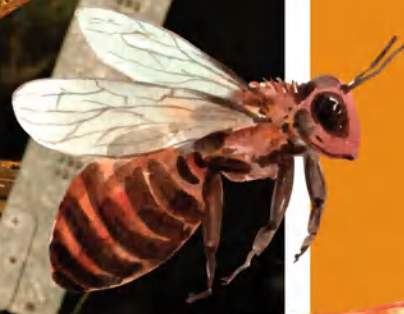


# Miel Productores Hnos. Gallardo



sabor  
a  
má  
laga

El sabor que nos une





Miel Productores  
Hnos. Gallardo



## ¿Quienes somos?

Miel Productores Hnos. Gallardo nace de una familia de apicultores dedicada a la producción, envasado y comercialización de miel y polen obtenidos directamente de nuestras colmenas.

Nuestros productos se obtienen de forma natural y su origen es 100% de Andalucía.

Contamos con una gran experiencia en el sector apícola desde hace más de 50 años.

Actualmente nos encontramos en la 3ª generación de apicultores.

**Nuestra Misión:** mantener la producción de miel y polen obtenida de forma tradicional para facilitar al consumidor la adquisición de productos de la colmena con altos estándares de calidad.

**Nuestra Visión:** nuestros productos se encontrarán en los mercados nacionales más importantes estando al alcance de todos los consumidores que buscan miel y polen obtenidos de forma natural y de origen nacional, siendo respetuosos con el medio ambiente y ayudando a la supervivencia de las abejas.

## PROCESO CENTRALIZADO, DESDE EL CUIDADO DE LAS ABEJAS HASTA LA VENTA DE SUS PRODUCTOS



### Saber un poco más acerca de la miel: CRISTALIZACIÓN DE LA MIEL

La cristalización es un proceso natural de la miel. Esto no significa que la miel sufra ningún deterioro ni pérdida de sus propiedades, sino todo lo contrario, es una garantía de que la miel es totalmente natural y mantiene mejor sus propiedades nutricionales.

La miel a temperatura inferior a 20 grados tiende a estado semisólido o sólido, comenzando a cambiar su color formando una especie de hilos o cristales.

Dependiendo la variedad de miel, unas cristalizan antes que otras. Normalmente las mieles más claras como la miel de romero o la miel de tomillo cristalizan antes que otras mieles más oscuras como la miel de bosque o la miel de aguacate. Este hecho se debe a que por ejemplo la miel de romero tiene mayor cantidad de glucosa que las mieles más oscuras.

Si el consumidor prefiere la miel en estado líquido, puede poner el bote a "baño maría" calentando a bajo calor hasta que se vuelva líquida.

No se recomienda utilizar el microondas para que la miel vuelva a estado líquido, ya que supera la temperatura de los 45° y a partir de esa temperatura pierde propiedades.

# NUESTROS PRODUCTOS



## MIEL DE MIL FLORES

- Energizante
- Propiedades antiinflamatorias, antibacterianas, antisépticas y antioxidantes
- Recomendada como sustituyente del azúcar



## MIEL DE ROMERO

- Cicatrizante natural
- Recomendada para enfermedades respiratorias
- Antiinflamatorio natural
- Mejora la digestión, beneficiosa para el hígado e intestino
- Beneficiosa para la mente



## MIEL DE TOMILLO

- Rica en minerales como el Potasio, Magnesio, Sodio, Zinc, Selenio, Calcio y Hierro. Y en vitaminas A, B y C.
- Recomendada para la infección de garganta. Combate la tos y el resfriado
- Regula la tensión arterial (propiedad antioxidante)
- Favorece el sueño
- Mejora la digestión



## MIEL DE CASTAÑO

- Contiene vitaminas C y D
- Rica en hierro, fósforo, potasio, magnesio y calcio
- Alto contenido en antioxidantes
- Mejora la circulación sanguínea
- Posee efectos antiinflamatorios y antibacterianos



## MIEL DE AGUACATE

- Rica en Omega 3, Hierro, Magnesio y Vitaminas B1 y B2
- Posee propiedades diuréticas
- Combate la anemia
- Energizante natural



## MIEL DE BOSQUE



- Rica Hierro y Calcio
- Rica en antioxidantes (fenoles, ácido ascórbico, glucosa oxidasa, catalasa, peroxidasa)
- Recomendada para la anemia y estrés
- Indicada para afecciones pulmonares



## POLEN DE ABEJA



El polen lo elaboran las propias abejas una vez que lo transportan de las plantas al panal. Destaca por las proteínas, las hormonas y las vitaminas que contiene, lo que supone un gran aporte de beneficios a la salud del organismo.

El polen **posee una gran cantidad de vitaminas** en comparación con cualquier alimento de origen animal o vegetal. Contiene **todos los tipos de vitaminas B**, además de **A, C, D, E, H, K y P**. Asimismo, el polen de abeja contiene **minerales como fósforo, potasio, calcio y magnesio**, además de **ácidos orgánicos, hormonas vegetales y enzimas**.

# DIFERENTES INTENSIDADES DE SABOR Y AROMA

**01.**

**ROMERO**

Sabor suave y muy dulce

**02.**

**TOMILLO**

Muy aromática con ligero toque ácido

**03.**

**MIL FLORES**

Sabor intenso y persistente

**04.**

**AGUACATE**

Sabor afrutado con toques salados

**05.**

**BOSQUE**

Sabor fuerte e intenso

**06.**

**CASTAÑO**

Sabor fuerte con toque amaderado

## VARIOS TAMAÑOS



**5Kg**



**2Kg**



**1,3Kg**



**1Kg**



**1/2Kg**







## SECCIÓN ESPECIAL REGALOS

Incluimos una sección especial para que nuestra miel pueda ser motivo de regalo en los grandes eventos que forman parte de nuestra vida, como son las bodas, los bautizos o las comuniones. O simplemente que sean una muestra de gratitud hacia empleados, familia y amigos.

Pueden encontrar desde botes individuales con un atractivo especial, hasta regalos más sofisticados como son los estuches de madera con diferentes variedades de miel a elegir.

También puede encontrar la nueva línea de formatos monodosis especialmente diseñados para obsequios de hoteles o apartamentos, ya que la hostelería también apuesta por los alimentos saludables.

Esta sección es personalizable, puede elegir el modelo que desee, así como la variedad de miel que más le guste.





TRES FORMATOS PARA ELEGIR EN CADA ESTUCHE



FORMATOS ESPECIALES PARA EVENTOS Y  
PARA HOSTELERÍA





## CONTACTO:

C/. Natividad Palomo, nº 22  
Vva. Del Trabuco (Málaga) 29313

**615 38 99 15**

[pilargallardomoreno@gmail.com](mailto:pilargallardomoreno@gmail.com)



[mielproductoreshnosgallardo](#)



Miel Productores Hnos Gallardo



El sabor que nos une

