



FEYSOL NATURE, S.L.

C/ ALMAZARA, Nº 4
18480 UGIJAR – GRANADA - ESPAÑA
Nº R.S.: 230003020/GR
Telf.: +34-958 155 878
Fax: +34- 958 155 878
info@feysolnature.com
www.feysolnature.com

PRESENTACIÓN FEYSOL NATURE S.L.

En el pueblo de Ugijar, en la ladera sur de Sierra Nevada, con una situación geográfica ideal, en pleno corazón de la Alpujarra se ubica la empresa Feysol Nature S.L. Sólo la dedicación y el esmero de tres generaciones nos permite haber logrado, una línea que reúne la selección de las mejores mieles mono-florales y multiflorales de Granada, dirigida al público más experto y exigente.

¿Qué nos distingue del resto? Son mieles con textura, todas mono-florales, excepto la de Bosque o Sierra y Mil Flores;

La rica biodiversidad de nuestra zona, la tradición y el buen hacer han hecho que nuestra Miel, cosechada en el Parque Natural de Sierra Nevada, fuese reconocida en la cata del 2003 organizada por el sector como la mejor Miel de Andalucía.

Feysol Nature S.L. cuenta con una producción propia. En la elaboración de sus productos, el cuidado y esmero, para evitar posibles alteraciones, están presentes en cada fase de su cadena, tratando siempre de preservar el origen de nuestras mieles.

Desde 2004 se han llevado a cabo una serie de ampliaciones y reformas, para adaptar a la empresa a las nuevas tecnologías y a las normas vigentes para el comercio internacional de miel, eso sí, siguiendo en el proceso de producción con la misma labor artesana y tradicional.

Los productos de Feysol Nature S.L. son seleccionados garantizando siempre la máxima pureza y exclusividad. Por eso hoy, es un distintivo de calidad avalado por la Denominación de Origen Miel de Granada, que asegura unos productos excelentes, tanto por su cuidada selección y elaboración como por su aroma y sabor inigualables.

DECALOGO DE CALIDAD

DENOMINACIÓN DE ORIGEN MIEL DE GRANADA

La Denominación de Origen Miel de Granada y en especial ***El Lanjar "Selección Gourmet"*** ha sido obtenida con un riguroso seguimiento y aplicación de nuestro **Decálogo de Calidad**. Sólo con estos exhaustivos controles ha sido posible la obtención de este exquisito producto, con los parámetros de calidad más exigentes del mercado.

1. Selección de los panales desde la colmena, habiendo desarrollado una explotación con los niveles de productividad y técnicas de cultivo adecuadas.
2. Perfecta protección de la colmena, responsable de la producción de miel, completamente sana hasta el momento de la recolección.
3. Condiciones climáticas de la zona con el mayor número de horas de sol al año de Europa.
4. Temperaturas estables durante la época de producción de la colmena.
5. Selección de los panales directamente desde la colmena.
6. Esmerada recolección de los panales en su momento óptimo de madurez.
7. La extracción se realiza en una planta especialmente habilitada al efecto, el mismo día de la recogida.
8. Extracción de la miel en frío con decantación natural.
9. La miel reposa en nuestras instalaciones, de excelente calidad sanitaria, mejorando sus cualidades hasta el momento de ser envasada.
10. Control exhaustivo del sistema de envasado que preservará nuestra miel de sus principales enemigos: humedad, aire, luz y calor.

PARA QUIÉN ES NUESTRA MIEL

El Lanjar "Selección Gourmet" se dirige sólo a algunos. La campaña que lo está dando a conocer en todo el mundo va dirigida exclusivamente a la alta restauración y a tiendas de productos de gourmet por lo que nuestros clientes iniciales será mayoritariamente consumidores preocupados por la calidad y la exquisitez de los productos de alimentación.

LOS BENEFICIOS PARA NUESTRA SALUD

Para entender el beneficioso papel que juega la miel sobre nuestra salud, y especialmente "**El Lanjar**" por su máxima calidad, hay que hablar de su composición: vitaminas, antioxidantes, aminoácidos, elementos minerales y otros.

En el sistema circulatorio ayuda a prevenir la arteriosclerosis y sus riesgos, la hipertensión arterial, el infarto de miocardio, la insuficiencia cardiaca, la insuficiencia renal y las hemorragias cerebrales.

En el sistema digestivo protege las mucosas y evitando los efectos de la hiperclorhidria, disminuye las úlceras gástricas o duodenales.

La suave acción laxante se hace más enérgica tomándola en ayunas corrigiendo el estreñimiento crónico. **Estimula la vesícula biliar** mostrándose como protectora en los cálculos biliares. **Disminuye los signos de envejecimiento en la piel** y actúa con un efecto protector y tónico sobre la epidermis previniendo la aparición de lesiones cutáneas.

En resumidas cuentas, la D.O. Miel de Granada, "El Lanjar" nos ayuda a vivir más, mejorando a la vez nuestra calidad de vida.

NUESTRAS MIELES DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE GRANADA

Le presentamos tres líneas de mieles en función del néctar de cada tipo de flor utilizada por las abejas en su elaboración. Cada una de las variedades de esta gama de mieles tiene unas propiedades bien diferenciadas, así como un aroma y un sabor netamente definidos, que la convierten en una selección única de calidad y presentación. Realmente una miel sorprendente, de una calidad sublime y que no te dejará indiferente.

MIELES OSCURAS:

Miel de Mil Flores: Son mieles de orígenes florales diversos (multiflora). El color varía en función de la época de recolección. Si se recolecta avanzada primavera o el verano sus colores se tornan oscuros, predominado las zarzas, espliegos, ajedrea, castaños, etc. Acentúa las funciones digestivas y aumenta la energía. Se recomienda como sustituyente del azúcar.

Miel de Sierra Nevada: Una variante con merecida fama en Granada. Se trata de una miel de mil flores donde predomina el castaño, los elementos de mielada, frutales, orégano, etc., recolectada fundamentalmente en Sierra Nevada y las Alpujarras.

Miel de Aguacate: Es esta una producción exclusiva de Granada, Canarias y algo en la costa malagueña. Miel de excelente sabor, dulce y a frutos secos color marrón oscuro casi negro.

Miel de Castaño: Miel cosechada en nuestras zonas de sierra, Sierra Nevada y las Alpujarras. De un olor fuerte y penetrante y un sabor característico, manzana madura, retobusto amargo y astringente por la presencia de taninos. No cristaliza o tarda más de tres años en hacerlo. Buena para las inflamaciones de garganta y se utiliza para mejorar la circulación sanguínea.

MIELES AMBAR:

Miel De Mil Flores: Es miel ámbar si se recolecta en primavera predominando el néctar de los romeros, cantuesos, salvia, escobas, frutales, rabanizas, etc.

MIELES CLARAS:

Miel de Romero: Una de las producciones emblemáticas de la provincia con referencias históricas desde hace siglos. Presenta excelente aroma, sabor delicado, muy dulce y balsámico con una persistencia media alta. Color claro de ligeros tonos amarillos en estado líquido a blanco en estado sólido. Cristaliza con cierta rapidez. Ideal para afecciones respiratorias. Con aplicaciones terapéuticas contra el reumatismo, gota, cirrosis y como tónico estomacal.

Miel de Azahar: De color muy claro, tiene el suave sabor y el fragante aroma del azahar. De efectos calmantes en general, antiespasmódica, sedante y astringente.



GAMA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Por supuesto, ¡nuestro sello ecológico! Con él, se garantiza que 3 Km. alrededor de nuestros colmenares, no hay agricultura intensiva, además de que los fitosanitarios utilizados no dejan residuos en la miel. Está en proyecto el sello DEMETER que distingue a la agricultura biodinámica. Todos nuestros productos están dirigidos a distribuidores, tiendas y clientes, con nuestro servicio de mensajería. Prueba nuestros productos y le sorprenderá de lo que son capaces nuestras abejas...

Estos productos están reconocidos por el Comité Andaluz de la Producción Agraria Ecológica, autoridad de Control y Certificación reconocido por la Unión Europea según Reglamento CEE 2092/91 sobre Producción Agrícola Ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios en el ámbito de Andalucía. Feysol Nature S.L. se encuentra inscrito en este Comité con el Nº de Registro: 9792.

La apicultura ecológica está reñida con la sobreexplotación de las abejas.



VARIEDADES DE MIELES TANTO ECOLÓGICAS COMO CONVENCIONALES

MIEL DE BOSQUE

Fecha de cosecha o época de floración: finales de verano.

Características organolépticas: gusto dulce suave, con claras notas saladas y aroma intenso, medianamente persistente.

Color: ámbar - ámbar oscuro.

MIEL DE ROMERO:

Fecha de cosecha o época de floración: primavera.

Características organolépticas: gusto dulce suave, con ligeras notas ácidas y aroma suave, poco intenso y de persistencia mediana.

Color: muy claro.

MIEL DE CASTAÑO:

Fecha de cosecha o época de floración: verano.

Características organolépticas: gusto dulce, con notas saladas y aroma floral, con un claro componente a madera seca.

Color: ámbar - ámbar oscuro.

MIEL DE EUCALIPTO:

Fecha de cosecha o época de floración: verano.

Características organolépticas: gusto dulce suave, con ligeras notas ácidas y aroma muy intenso y persistente.

Color: ámbar claro.

MIEL DE BREZO: ERICA

Fecha de cosecha o época de floración: verano.

Características organolépticas: gusto dulce, con un claro componente amargo y con claras notas saladas y aroma intenso, muy persistente.

Color: ámbar claro - ámbar oscuro.

MIEL DE MONTAÑA:

Fecha de cosecha o época de floración: finales de verano.

Características organolépticas: gusto dulce, con claras notas saladas y aroma floral, intenso, medianamente persistente.

Color: ámbar - ámbar oscuro.

MIEL DE MIL FLORES:

Fecha de cosecha o época de floración: primavera-verano.

Características organolépticas: gusto dulce, suave y aroma multifloral.

Color: ámbar.

MIEL DE TOMILLO:

Fecha de cosecha o época de floración: primavera.

Características organolépticas: gusto dulce suave, con claras notas ácidas y aroma floral, muy intenso y muy persistente.

Color: ámbar claro - ámbar.

MIEL DE LAVANDA:

Fecha de cosecha o época de floración: verano.

Características organolépticas: gusto dulce suave, con notas ácidas y aroma floral, extraordinariamente intenso y muy persistente.

Color: blanco – ámbar claro.

MIEL DE ENCINA O ROBLE:

Fecha de cosecha o época de floración: verano.

Características organolépticas: gusto dulce, con notas saladas y aroma floral, muy intenso y persistente.

Color: ámbar oscuro.

MIEL DE CALLUNA VULGARIS:

Fecha de cosecha o época de floración: verano.

Características organolépticas: Excelente Miel de Calluna Vulgaris. De textura gelatinosa es una miel muy aromática, poco dulce y que contiene numerosos minerales. Indicada para estados carenciales y anemias.

Color: ámbar - ámbar oscuro.

MIEL DE AZAHAR:

Fecha de cosecha o época de floración: primavera.

Características organolépticas: gusto dulce suave, con notas ácidas muy marcadas y aroma floral, intenso y persistente.

Color: claro.

POLEN

El polen apícola es el polen de las flores recogido por las abejas melíferas y aglutinado por éstas, con néctar y sustancias salivares, hasta formar gránulos, que transportan a la colmena en los cestillos de sus patas superiores y que el apicultor recolecta con la trampa de polen (caza polen). Es uno de los alimentos más completos que existe en la naturaleza, muy rico en vitaminas, proteínas y minerales. Feysol Nature S.L. selecciona siempre el polen de mejor calidad y sabor. A la hora de consumirlo recomendamos masticar bien el polen antes de tragarlo.

POLEN ECOLÓGICO:

Características: el polen lo recolectan las abejas. Tiene un alto contenido en aminoácidos esenciales y un gran poder nutritivo. Posee propiedades de regulación intestinal y hepática, combate la fatiga y la anemia, potencia las facultades intelectuales y es un complemento natural en dietas de adelgazamiento.

Modo de empleo:

20 gr / día para adultos.

30 gr/ día para adultos con síntomas de fatiga física o gran actividad.

12 gr/ día para niños de 3 a 5 años.

16 gr / día para niños de 6 a 12 años.

VALORES NUTRICIONALES (100 g):

Valor energético: 376,2 Kcal/100gr (1572 Kj/100gr)

Proteínas: 15-18%

Glúcidos: 55-60%

Grasas: 7-9%

PRODUCTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Feysol Nature S.L. es una empresa flexible con más de 30 años de experiencia en procesamiento y envasado de miel y subproductos, destinados a satisfacer a consumidores hogareños, industrias alimenticias y atentos siempre a las demandas y tendencias del mercado.

La empresa cuenta con una capacidad instalada de producción de 3.500 toneladas año, distribuidas en dos modernas plantas industriales, totalmente independientes, donde homogeniza, filtra, y envasa sus productos de acuerdo a los requerimientos de sus clientes mediante la utilización de procesos automatizados que mantienen intacta la calidad de la miel y garantizan la calidad de cada lote de producción.

Acorde con las especificaciones de cada cliente, asegurándoles una calidad constante en el tiempo mediante la implementación de procesos certificados y análisis de laboratorio de cada una de las partidas de producción entregadas, Feysol Nature S.L. envasa sus productos en función de las necesidades de cada cliente. Para ello cuenta con una línea de producción que va desde el envase de 30 gr. hasta el cubo de 30 Kg. pasando a los bidones de 300 kg.

En cualquier caso, podemos atender cualquier necesidad o demanda de su empresa con una correcta planificación en cualquier otra variedad.

Esperamos que la oferta sea de su interés. Para cualquier consulta quedamos a su completa disposición.

**DPTO COMERCIAL
FEYSOL NATURE, S.L.
GRANADA**