

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO MEL DA SERRA D'ARGA

CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

Denominação

Mel da Serra d'Arga

Descrição

Mel silvestre, 100% natural, com origem nos melhores pastos silvestres da Serra d'Arga. Combina o melhor da floração atlântica com os urzais de altitude. Com odor adocicado e consistência cremosa, apresenta uma tonalidade dourada, próxima do «âmbar claro». É um dos méis mais saborosos de Portugal.

Origem

Serra d'Arga. É um complexo montanhoso que se eleva até 825 metros de altitude (Alto do Espinheiro), e que se situa no Alto Minho (concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Caminha e Vila Nova de Cerveira), no sistema montanhoso da Peneda-Gerês. A norte é fronteado pelo rio Coura e a sul pelo rio Lima. Nas suas entranhas nasce um dos rios mais límpidos de Portugal, o rio Âncora. Apesar dos afloramentos graníticos, combina o melhor da floração atlântica, os eucaliptais, os castanhais, os tojais e os giestais, com os urzais de altitude. Pelas suas características distintivas e interesse ambiental, integra a Rede Natura 2000 (Serra D'Arga - Sítio PTCON 0039).

Autenticidade

Produto certificado pela, CEVAL - Confederação Empresarial do Alto Minho, sob a denominação "100% Alto Minho", facto que constitui um elemento diferenciador e de garante de autenticidade.

Prazo de validade

2 Anos a contar da data de extração e embalagem, conforme normativo legal em vigor. De referir no entanto que o mel é um produto sem prazo de validade.

Conservação

O mel é um produto auto conservante, devido à presença do ácido fórmico, um conservante natural.

EMBALAGEM E RÓTULO

Frasco

Frasco cilíndrico em vidro translúcido, com cápsula metálica hermética, de cor dourada.

Tamanhos

Grande: 1.000g; Médio: 510g; Pequeno 290g.

Rótulo

Rótulo frontal e circular, com informação e descrição completa do produto.

Selo autocolante composto por duas asas e um círculo central que assenta sobre a tampa e inclui A marca "100% Alto Minho", conforme certificação atribuída pela CEVAL - Confederação Empresarial do Alto Minho.

Certificação Ponto Verde

EMB/0016769

COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL BASE

O mel é um complemento alimentar excecional, não só pelo seu alto valor energético, mas também pelas substâncias indispensáveis ao equilíbrio do nosso organismo (vitaminas, sais minerais e oligoelementos).

Componentes	Média	Nutrientes	Média p/ 100g
Acidez livre (meq/kg)	22,03	Cálcio	15,29 mg
Acidez total (meq/kg)	29,12	Carboidratos (totais)	80,35 mg
Açúcares totais (%)	1,5	Colesterol	1,87 mg
Água (%)	17,2	Energia	324,88 Kcal
Cinzas (%)	0,169	Ferro	0,3 mg
Diastase	20,8	Ferro	1,42 mg
Frutose (%)	38,19	Fósforo	3,9 mg
Glicose (%)	31,28	Magnésio	5,5 mg
Lactona/Acidez livre	0,335	Manganês	0,4 mg
Lactona (meq/kg)	7,11	Potássio	99,3 mg
Maltose (%)	7,31	Proteína	0,87g
Nitrogénio (%)	0,041	Sódio	14,16 mg
Outros (%)	3,1	Tiamina B1	0,1 mg
pH	3,91	Vitamina C	0,7 mg
Sacarose (%)	1,31	Zinco	0,2 mg

CRISTALIZAÇÃO

O mel pode ser consumido no seu estado líquido ou cristalizado. A cristalização é o selo de garantia do mel puro. Apenas este cristaliza quando exposto a temperaturas baixas, sendo que o fenómeno da cristalização não altera as propriedades e o valor nutricional do mel. Também a origem floral afeta o ritmo e a propensão à cristalização. O mel regressa à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria e a uma temperatura não superior a 40 °C.

Para evitar a cristalização, alguns méis comercializados são sujeitos a processos de pasteurização. No entanto, este processo retira propriedades ao mel, reduzindo desta forma o seu valor nutricional.

A exposição do mel a temperaturas elevadas altera as suas propriedades e do seu valor nutricional.