

PÓLEN DE FLORES

Origem: Montado da Herdade Aldeia de Cima.
15 apiários na Serra do Mendro, com 599 colmeias

Caraterísticas físico-químicas: O Pólen de Flores da Herdade Aldeia de Cima pode conter entre outros componentes e em percentagens diferentes frutose, glucose, sacarose e outros açúcares, minerais como potássio, cálcio, sódio, magnésio, ferro, fósforo, cloro, silício e outros, vitamina B, C, e B-caroteno.

Formato disponível: 340 gr

Informação adicional: O pólen de flores deve ser mastigado e tomado em jejum. Também combina bem com iogurtes, batidos de fruta ou legumes, papas de aveia ou de cereais. O frasco deve ser conservado em ambiente seco e fresco e à temperatura ambiente.



O Pólen de Flores

Durante a Primavera, o pólen de flores é coletado pelas abelhas, transportado para a colmeia e recolhido no caça-pólen. Este alimento puro, em grânulos, é valorizado desde há séculos como um extraordinário complemento alimentar, sem paralelo na natureza.

Rico em aminoácidos e gamas vitamínicas de origem biológica, prótidos, lípidos, açúcares e sais minerais, contém a maior parte dos elementos indispensáveis à vida na Terra.

A importância da apicultura

A vida das abelhas é crucial para o planeta e para o equilíbrio dos ecossistemas. Na Herdade Aldeia de Cima as abelhas polinizam as plantas, favorecem a produção agrícola e, através dos seus produtos de alto valor nutritivo como o mel e o pólen das flores, contribuem para o bem estar das populações.

Na Serra do Mendro defendemos a biodiversidade e resgatamos uma agricultura sustentável com passos que nos ajudam a proteger o solo, a conservar a água e a preservar o meio ambiental, social e cultural. Esta filosofia e forma de interação com a natureza permite preservar a vida das abelhas e todo um sistema mais equilibrado, uma vez que estas precisam de pousar em cerca de 10 milhões de flores para produzir um litro de mel.

Atualmente contamos com 15 apiários e 599 colmeias. Sempre que as condições são propícias, as colónias de abelhas são cuidadosamente levadas pelos apicultores para os lugares onde se encontram as variedades em plena floração. Esta é a razão pela qual o sabor do mel varia, dependendo da época e da floração.



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

www.aldeiadecima.com