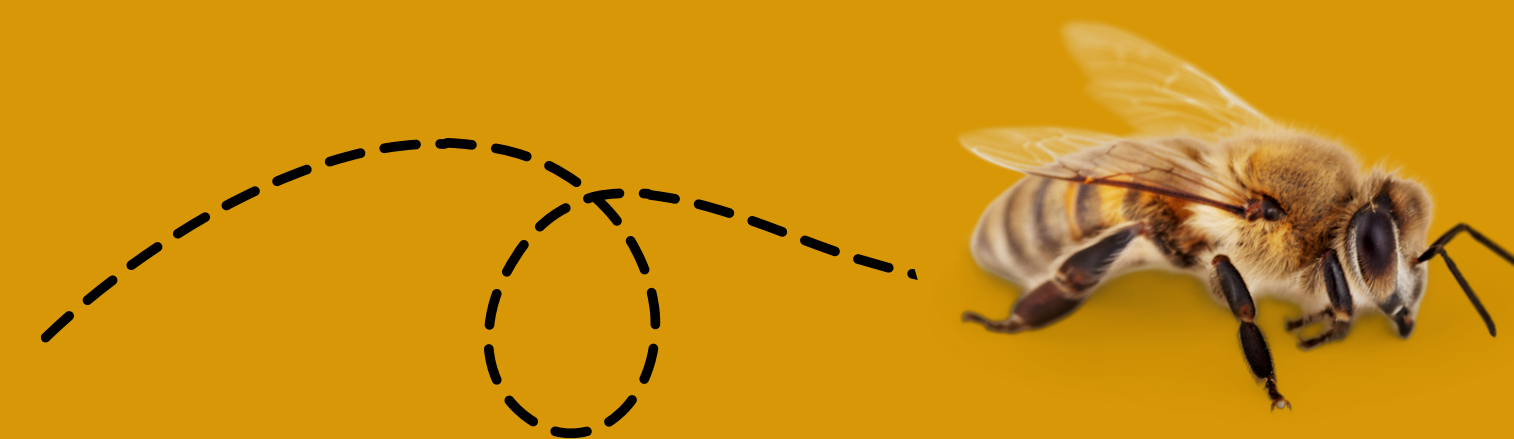
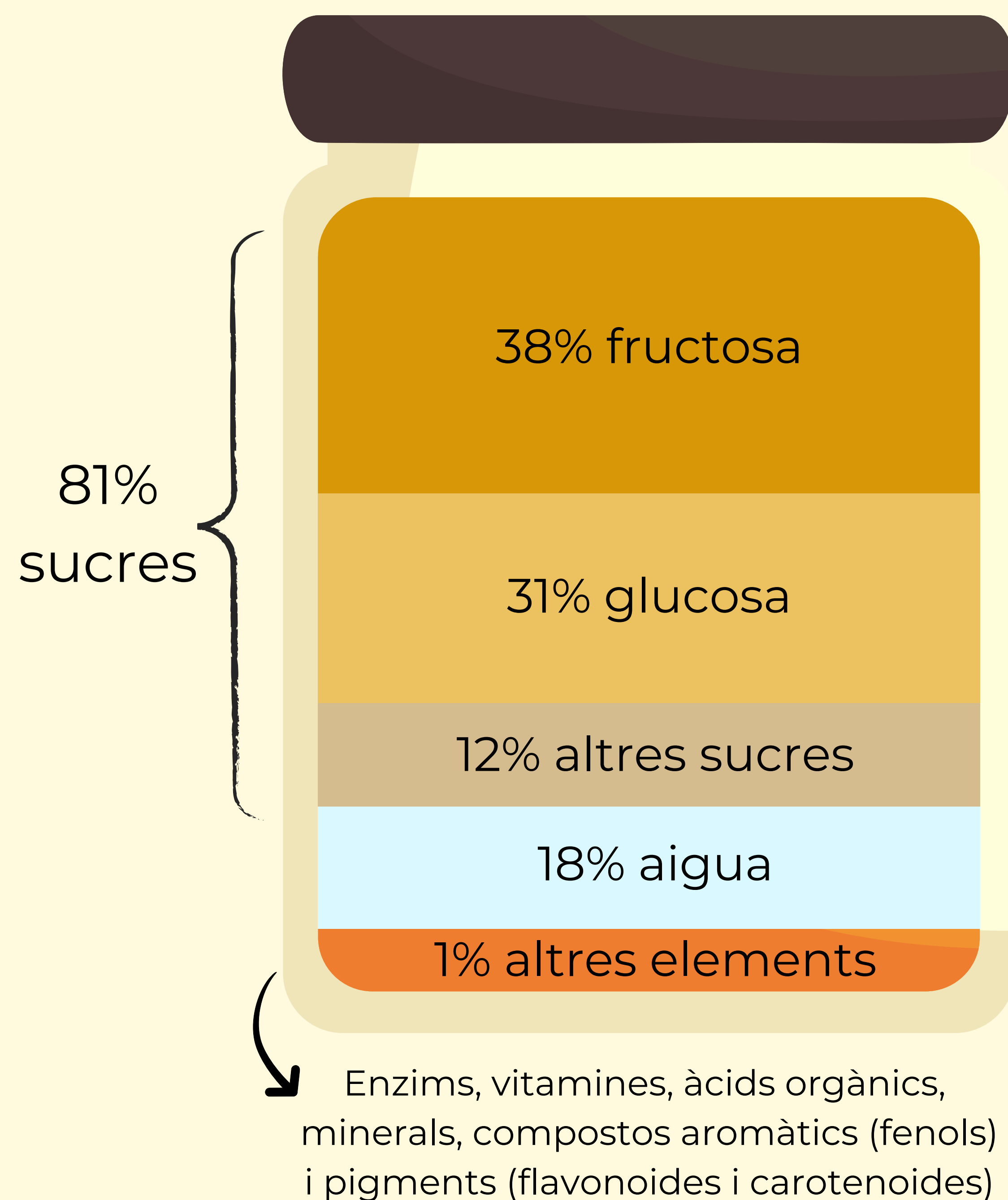


La mel, un producte especial



Composició



Tipus de mel

Mel de primavera:
final de maig

Mel d'estiu:
entre juny i juliol

Mel de tardor:
d'agost a octubre

Mel de castanyer



De color **ambre fosc** amb un característic vermellós. El seu sabor és dels més intensos i penetrants, amb un final lleugerament amarg. És un dels tipus de mel més curatius, degut al seu fort efecte **antibiòtic**. S'utilitza en el tractament de malalties i inflamacions. Estimula la **bona circulació**.

Mel de romaní



De color **ambre clar**, quan cristal·litza té un color blanc. Aroma suau i amb tons florals. Alleuja i facilita les **digestions pesades**. Excel·lent edulcorant per a infusions de camamilla o el poliol menta. Recomanada per a refredats o bronquitis per les seues propietats **antisèptiques**. Conté liti, per això també és estimulante en casos d'esgotament físic i intel·lectual.

Mel d'eucaliptus



De color **ambre fosc**, sabor dolç amb tocs àcids i un aroma persistent, que recorda a bosc/fusta mullada. Té propietats **balsàmiques, expectorants, antisèptiques i antiinflamatòries**. Per això va bé per a prevenir bronquitis, refredats, faringitis, tos, asma, sinusitis o grip. Eficax en les afeccions respiratòries, **tonificant natural de l'estómac** i aparell digestiu.

Mel de farigola



Entre color **ambre i ambre extra clar**, amb tons rogencs. Té un aroma molt intens i persistent i un gust dolç i suau al paladar. És molt eficaç per prevenir i **tractar infeccions de coll** i respiratòries de tipus inflamatori, així com millorar el **trànsit intestinal**. Té poca tendència a cristal·litzar, degut a la seva riquesa en fructosa i la seva poca humitat.

Mel d'acàcia



De color **molt clar**, té una aroma floral suau poc persistent i un sabor molt suau, relativament neutral. Ideal per endolcir begudes, ja que no altera el seu sabor. És la més adequada per infants o per persones que estiguin sota una dieta restrictiva o que pateixin diabetis, gràcies al seu **baix índex glucèmic**, en comparació amb altres mels.

Mel d'espígol



Té un color **daurat clar** i transparent a la llum en estat líquid, i esdevé blanc després de la cristal·lització. L'olor és forta, típica i fàcilment reconeixible, ja que recorda la flor. Pel **gran contingut en ferro** que té, és ideal per a tractar l'anèmia. S'associa a l'enfortiment del sistema immunitari per les seves propietats **antisèptiques i mucolítiques**.

Mel de til·ler



De color **groc en diversos tons** (depenent del grau de cristal·lització), té un sabor molt aromàtic i agradable, **lleugerament mentolat**. Conté oligoelements (potassi, calci i manganès). És molt apreciada per les seves **propietats calmants**. Té les mateixes propietats medicinals que la planta (activa el cervell, ajuda a lluitar contra l'estrès i enforteix el sistema nerviós en general).

Mel de bruc



El seu color va de **marró clar a fosc**. De consistència molt espessa, és apreciada per la seva aroma característica de caramel i la seva textura cremosa. És una de les més riques en una **gran varietat de minerals**. Té propietats desinfectants naturals i afavoreix les bones digestions. La cristal·lització és molt ràpida i pot ocórrer pocs dies després de l'extracció.

... i així fins a més de 200 varietats de mel a tot el món!

Color

Què determina el color de la mel?

Està relacionat amb la presència de sals minerals i d'unes substàncies orgàniques pròpies del nèctar de les plantes, anomenades **flavonoides i carotenoides**, que actuen com a **pigments naturals** de la mel. Així doncs, com més alta sigui la quantitat de flavonoides presents en el nèctar, més fosca serà la mel.

Com es mesura i es classifica?

El mètode quantitatiu més utilitzat és l'**escala PFUND**, que mesura la llum que passa a través de la mel en la unitat "mm PFUND". El seu interval és de 0 a 140 mm i, en funció del valor PFUND, la mel tindrà un color més clar o fosc. Els colors de l'escala són:

