

Tu Señor ha inspirado a las abejas: “Estableced habitación en las montañas, en los arboles y en las construcciones humanas. Comed de todos los frutos y caminad dócilmente por los caminos de vuestro Señor. De su abdomen sale un líquido de diferentes clases, que contiene un remedio para los hombres. Ciertamente, hay en ello un signo para la gente que reflexiona”
Corán 16, 68-69

¿Qué es la Miel de Abejas?

La **Miel de Abejas** es una sustancia natural dulce producida por las abejas (en su mayoría *Apis Mellifera*), a partir del néctar y polen floral de diferentes plantas, las abejas lo recolectan, transforman, combinan con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para su maduración y añejamiento al interior de la colonia. En su calidad de carbohidrato, provee a las abejas la energía necesaria para realizar sus movimientos, caminar, volar, limpiar y ventilar la colmena. Se compone esencialmente de diferentes azúcares, con predominancia de fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y trazas de otros productos elaborados por las abejas, como polen, propóleos y cera. En el siguiente Cuadro se puede observar la composición general que posee la Miel:

Agua	17.0%
Fructuosa	38.0%
Glucosa	31.0%
Maltosa	7.5%
Sacarosa	1.5%
Azúcares diversos	1.5%
Otros	3.5%

Además, pueden encontrarse más de 150 nutrientes.

El color, sabor y aroma de la Miel de Abejas dependen de su origen botánico, por lo que presentan gran variedad, los colores van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro, verdoso hasta negro. Colores oscuros, evidencian alto contenido de minerales.

De acuerdo con la fuente nectárea de la miel, se distinguen dos tipos:

Miel de Abejas monofloral: Procede totalmente o en su mayoría de una sola especie de planta y posee las características organolépticas, fisicoquímicas, microscópicas propias de las mieles de dicha planta.

Miel de Abejas multifloral: Procede del néctar de varias especies vegetales, posee mayor cantidad de nutrientes que las primeras, debido a la variedad de flores de la que proviene.

Requisitos que debe cumplir una Miel de alta calidad:

- No debe presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante ajenos a las características del producto.
- No debe presentar indicios de fermentación.
- Durante su obtención, envasado y comercialización no se debe llevar a cabo procesos de calentamiento.
- No se deben utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la Miel de Abejas.
- Debe estar libre de medicamentos, plaguicidas o cualquier otra sustancia que le sea extraña.
- No se debe retirar de la Miel el polen, ni tampoco alguno de sus componentes específicos, salvo en aquellos casos en que resulte inevitable en el proceso de eliminación de materia orgánica e inorgánica ajena a la Miel.
- La Miel de Abejas debe ser envasada en recipientes de materiales inocuos, que no alteren las características organolépticas ni de composición. El envase oscuro preserva intactas

las propiedades de la Miel, y garantiza la inocuidad del producto.

En general, en casi todas las Miele ocurre naturalmente un fenómeno que se denomina cristalización. Depende, entre otros factores, del porcentaje de azúcar presente: cuanto mayor es el porcentaje de glucosa más rápido cristaliza. La cristalización se puede visualizar como pequeños cristales o como miel que ha solidificado. **En general, todas las Miele naturales se cristalizan con el tiempo.**

¿Por qué consumir Miel de Abejas?

A lo largo de la historia de la humanidad, muchas culturas han considerado la Miel como un vehículo hacia la inmortalidad. La Miel de Abejas posee numerosas propiedades tanto terapéuticas como nutricionales, las más representativas se mencionan a continuación:

- A diferencia del azúcar extraída de la caña o la remolacha, los azúcares que constituyen la Miel son de fácil asimilación por la sangre, es decir, no precisan ser digeridos por el organismo, debido a que posee hidratos de carbono de cadenas cortas.
- Facilita la digestión y asimilación de otros alimentos y nutrientes como calcio y magnesio.
- Es un laxante suave, regulariza el funcionamiento intestinal.
- Es antihemorrágica, antianémica, antiséptica, antitóxica, emoliente y febrífuga.
- Mejora el rendimiento físico, especialmente, en los deportistas.
- Estimula el vigor sexual.
- Se utiliza para el tratamiento de diferentes afecciones del árbol respiratorio, estados depresivos menores, úlceras, gastritis, quemaduras, entre otras.
- Es utilizada para el tratamiento de personas que padecen astenia o estados críticos de cansancio

tanto en la esfera física como psíquica y en la desintoxicación de alcohólicos.

- Estimula la formación de glóbulos rojos debido a la presencia de ácido fólico.
- Estimula la formación de anticuerpos.
- Cuanto más oscura es la Miel, más rica es en fosfato de calcio y en hierro y por lo tanto, más adecuada para satisfacer las necesidades de cuerpos en crecimiento de los individuos anémicos y de los intelectuales sometidos a esfuerzos mentales.

El Consumo de Miel

La Miel puede consumirse en su forma natural, como sustituto del azúcar refinado de caña, untada sobre pan o galletas, diluida en una bebida caliente o fría, o mezclada con alimentos lácteos como el yogur o el queso. Cuando se toma en una bebida caliente (no hirviendo) ejerce un efecto calmante y benéfico, apropiado para antes de acostarse. Si se consume con una bebida fría su efecto es energizante. **El consumo mínimo recomendado para una persona se sitúa entre los 30 y 40 gr por día**, es decir, el equivalente a una buena cucharada de sopa.

Miel del Edén

Miel de Edén puede ser disfrutada por su familia y Usted, gracias a la Fecundidad de las Flores, la Laboriosidad de las Abejas y el Trabajo Solidario de los Hombres.

Producida por abejas, cuya dieta es 100 % flora silvestre, en las zonas de la Sábana Bogotá y el Valle de Tenza, es recolectada y envasada con métodos y protocolos sugeridos por BPA y M, Buenas Prácticas de Apicultura y Manufactura, cumpliendo a cabalidad los **Requisitos que debe cumplir una Miel de alta calidad** (Ver atrás). Una vez se centrifugan los panales, la Miel pasa por un mínimo número de filtros y posteriormente se

decanta para su envasado, de este modo la miel obtenida es de agradable presentación, intenso sabor y aroma, conteniendo abundantes trazas de polen y propóleos, por lo que su contenido de nutrientes es superior a la de cualquier otra miel ofrecida comercialmente. Es envasada en un frasco oscuro que lo preserva de la luz solar, evitando su rápido deterioro, la boca ancha facilita su extracción cuando ocurre el proceso natural de la cristalización. El sello superior evita que la humedad y contaminantes ambientales entren en contacto con la Miel durante su almacenamiento y transporte. Todo esto, junto con las bondades inherentes a los productos de la Colmena, hace de **Miel del Edén** un producto alimenticio exquisito y de alta calidad.

**Miel del Edén tiene certificado INVIMA
No. 2008006155**

**Si se encuentra en Bogotá,
ordene uno o más frascos de Miel de Edén
de 450 ml/cc por \$ █ 000, sin ningún
costo adicional por la entrega en la puerta
de su casa, llamando a cualquier hora,
cualquier día de la semana a alguno de los
siguientes teléfonos:**

**7587610
3125815796**

O escribiendo un e-mail a:

gerencia@mieldeleden.com

**Con su nombre, dirección, teléfono y el
número de frascos que requiere.
Miel del Edén también la puede encontrar
en nuestro punto de venta ubicado en:**

Cra 45 (Autp Norte) No 144-75, Bogotá

MIEL del EDÉN

Nuestra Empresa

Miel del Edén es un producto de Apiarios el Edén, empresa comprometida con el bienestar comunitario y ambiental.

Misión

Dinamizar el desarrollo integral de las comunidades campesinas de Colombia, a través de la producción y comercialización de Miel y demás productos de la Colmena, que cumplan los estándares de calidad exigidos por los modernos mercados nacionales e internacionales, a precios competitivos, garantizando higiene durante los procesos de recolección y distribución, y la inocuidad del producto final.

Visión

Constituirse en la más importante productora y distribuidora, hasta el consumidor final, en el país, de Miel y demás productos de la Colmena; generando beneficios dignos y justos a consumidores trabajadores y proveedores.

Gracias por permitirnos compartir esta información. Entre proveedores, consumidores y trabajadores hacemos comunidad.

Ing. Saulo Gómez
Apicultor